

Cranberry - Erdnuss - Kekse

Zutaten für: 1 Rezept

40	Gramm	Getrocknete Cranberries
70	Gramm	Geschälte Erdnüsse, ungesalzen
125	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
1		Ei (Größe M)
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Gemahlener Zimt
1/2	Pack.	Orange-Back
100	Gramm	Kernige Haferflocken (z.B. von Kölln)

Anleitung:

Den Ofen auf 180 C vorheizen. Die Cranberries und die Erdnüsse grob mit einem Messer hacken. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann das Ei unterrühren und ca. 1 Minuteiterrühren.

Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl, den Zimt und Orange-Back verrühren. Dann die Haferflocken, Cranberries und Erdnüsse unter das Butter-Zucker-Gemisch heben.

Den Teig zu ca. walnussgroßen Kugeln formen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 12 - 15 Minuten backen. (Die Plätzchen sollten nicht zu braun werden!) Evtl. nach dem Auskühlen mit etwas Puderzucker bestäuben. Tipp: Statt der Cranberries kann man auch getrocknete Sauerkirschen oder Korinthen nehmen

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,07