

Cranberry - Kokos - Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

200	Gramm	Butter	
160	Gramm	Zucker	
1		M.-großes	Ei(er)
180	Gramm	Mehl	
1	Prise	Salz	
80	Gramm	Kokosraspel	
125	Gramm	Cranberries, getrocknet	

Anleitung:

Backbleche leicht fetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 175° vorheizen.

Weiche Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren, dann das Ei untermischen. Mehl und eine Prise Salz mischen und ebenfalls untermischen. Kokosraspeln und Cranberries unterheben.

Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen, aufs Blech setzen und mit einem angefeuchteten Teelöffel die Teigbällchen etwas flach drücken. (Pro Blech nur ca. 12 Stück, da sie beim Backen auseinander laufen.)

Bei 175° Ober-Unter-Hitze ca. 15 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann die Cookies sehr vorsichtig, z.B. mit Hilfe eines breiten Messers, vom Blech abheben und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe