

Cranberry White Chocolate Cookies

Zutaten für: 9 Stück

180	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
1	Teel.	Vanillezucker
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
100	Gramm	Schokolade, weiße, gehackt
100	Gramm	Cranberries, getrocknet

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 25 Minuten Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Das mit Mehl vermischte Backpulver dazu geben und anschließend die weiße Schokolade und die getrockneten Cranberries unterrühren.

Die Teigmenge reicht für 9 große Cookies oder 18 kleine Cookies. Für die großen Cookies mit einem Esslöffel Häufchen auf ein Backblech setzen und für die kleinen Cookies mit einem Teelöffel Häufchen auf zwei Backbleche setzen.

Die Cookies im heißen Backofen bei 170°C ca. 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gold-gebräunt sind.

Wichtig bei diesen Cookies ist, dass man sie noch weich aus dem Ofen nimmt, denn sie härten beim Abkühlen noch aus.