

Gewürz - Plätzchen (Usa)

Kategorien: Plätzchen, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

100	ml	Zerlaufene Butter
150	Gramm	Feines Mehl
50	ml	Milch
250	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Gewürznelken
100	Gramm	Gehackte Walnüsse
150	Gramm	Frische oder gefrorene Cranberries, grob gehackt

Anleitung:

Den Herd auf 190°C (Gas Stufe 5, 180°C Umluftherd) vorheizen. Die Butter in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Die Hälfte des Mehls hinzugeben, ebenso die Hälfte der Milch sowie die übrigen Zutaten mit Ausnahme der Cranberries. Gründlich vermischen, am besten mit einem elektrischen Mixer (mittlere Geschwindigkeit). Das übrige Mehl und die Milch hinzugeben, ebenso die Cranberries, und bei niedriger Geschwindigkeitsstufe durchmischen. Geben Sie teelöffelweise Teig auf ein ungefettetes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen Sie die Plätzchen ca. 10 Min. bzw. bis sie goldbraun sind. Ergibt ca. 30 Stück.

Kcal: 3.059