

Macadamia - Cranberry Cookies.

Kategorien: Plätzchen, Top

Zutaten für: 30 Stück

125	Gramm	Nüsse (Macadamia)
150	Gramm	Butter / Margarine, weiche
50	Gramm	Zucker
75	Gramm	Zucker, braun
1	Pack.	Vanillezucker (Bourbon)
1		Ei(er)
80	Gramm	Cranberries, getrocknete (z.b. von Seeberger)
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Nüsse auf ein Geschirrtuch geben und das Salz abreiben. Grob hacken.

Fett, Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Nüsse und Cranberries mit einem Kochlöffel darunter rühren.

Mit 2 Teelöffeln ca.30 Teighäufchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, etwas flacher drücken. Im vorgeheizten Ofen E-Herd:175°C/ Umluft:150°C) ca. 15-20 Minuten backen.