

Macadamia - Cranbeery - Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Beutel(125g) Macadamia-Nüsse (gelingt auch mit Gesalzenen)
150	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
50	Gramm	Zucker
75	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
1		Ei (Gr.M)
80	Gramm	Getrocknete Cranbeeries (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 , brauner Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Nüsse und Cranbeeries mit einem Kochlöffel darunter rühren.

Mit 2 Teelöffeln ca. 30 Teighäufchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und etwas flacher drücken.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd:175°C/ Umluft:150°C) ca.15 Minuten backen. Auskühlen lassen.