

Cranberry-Cookies mit Macadamianüssen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Getrocknete Cranberrys
	Wenig	Backpulver
300	Gramm	Mehl
2	Essl.	Schlagsahne od. Milch
1		Ei
1	Pack.	Vanillezucker
75	Gramm	Zucker (braun)
50	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter (flüssig)
125	Gramm	Macadamianüsse

Anleitung:

1. Schritt Da die Macadamianüsse meist gesalzen sind, diese mit Hilfe eines Geschirrtuches abreiben und anschließend grob hacken.
2. Schritt Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Anschließend in eine Rührschüssel geben und den Zucker, sowie Vanillezucker einrühren.
3. Schritt Ei mit der Sahne, oder Milch verquirlen und zu der Zucker-Fett-Masse geben.
4. Schritt Mehl und Backpulver sieben, unterrühren und die Nüsse und Cranberrys dazugeben. Gründlich verkneten.
5. Schritt Den Backofen vorheizen auf 200 °C Umluft auf 175 °C.
6. Schritt Das Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Schritt Nun kleine Teighäufchen auf das Blech geben. Am besten geht dies, wenn man dazu zwei Teelöffel zur Hilfe nimmt.
8. Schritt Die Teig-Cookies nun ca. 30 Minuten backen und nach dem Herausnehmen abkühlen lassen.