Nuss-Cranberry Cookies

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 44 Portionen

Butter	250 g
Zucker	200 g
Brauner Zucker	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
Cranberry-Nuss-Mix	200 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Salz	0.25 TL
Zimt	0.5 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Eisportionierer

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor und lege Backbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier aus.

2. Cookies
Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker und Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten weiß-cremig. Hacke in der Zwischenzeit den Cranberry-Nuss-Mix fein. Füge nun die Eier einzeln zur Buttermasse hinzu und rühre sie jeweils für 30 Sekunden ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zimt und gib die Mischung mit den gehackten Cranberries und Nüssen in den Teig. Rühre nur so lange, bis sich alles gut verbunden hat.

Setze mit einem mittelgroßen Eisportionierer Teigkugeln mit etwas Abstand auf die Backbleche. Ich habe jeweils 10 Stück auf ein Blech gesetzt.

Backe nun zwei Bleche gleichzeitig im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft für etwa 12 bis 13 Minuten, bis die Cookies leicht Farbe angenommen haben. Nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie auf dem Backblech etwas abkühlen und setze sie dann erst auf ein Abkühlgitter um.

Bewahre die abgekühlten Cookies luftdicht verpackt in Keksdosen auf, so halten sie sich mehrere Tage.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	137 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	6 g