

Cranberry Cookies



Rezept für 30 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	150 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	½ Pkg.
Feinkristallzucker	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
getrocknete Cranberries	100 g
Weizenmehl (glatt)	200 g
Brauner Zucker	75 g
Gehackte Mandeln	125 g

Zubereitung:

Zuerst die Backröhre vorheizen auf 175°C O/U Hitze, ein Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

Margarine, Feinkristallzucker, brauner Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Ei zugeben unditerrühren, Backpulver und Mehl vermengen und unter die Masse rühren, Zum Schluss die gehackten Mandeln und die Cranberries leicht unterziehen und mit 2 Esslöffeln kleine, gleichgroße Häufchen auf das Backpapier setzen.

Die Häufchen leicht auseinander drücken und die Cookies ca. 20 Minuten im vorgeheizten Rohr backen bis sie eine schöne braune Farbe haben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1763-Cranberry-Cookies.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at