

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