

Cranberry-Erdnussbutter-Cookies



Rezept für 30 Portionen

Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|--------|
| Erdnussbutter / Erdnusscreme | 150 g |
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 3 Pkg. |
| Brauner Zucker | 250 g |
| getrocknete Cranberries | 100 g |
| Roggenmehl | 170 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Butter | 100 g |

Zubereitung:

Backofen auf 160- 175 Grad vorheizen.

Alle Zutaten rasch mit einem Knethacken vermengen. Mit einem Esslöffel Portionen abstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und platt drücken.

Je nach Ofenleistung müssen die Kekse 10 - 15 Minuten gebacken werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1833-Cranberry-Erdnussbutter-Cookies.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at