Cranberry-Cookies

Zutaten (für ca. 30 Stück)

100 g getrocknete Cranberries
150 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
230 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung

Cranberries grob hacken.

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei dazugeben. Rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit den gehackten Cranberries zur Buttermischung geben und zu einem Teig zusammenfügen.

Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und mit der Hand auf ca. 1 cm Höhe flach drücken.

Nacheinander in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 12 Min. backen.

©atelier nefwiss – www.nefwiss.ch