

Cookies mit Cranberrys und weißer Schokolade

Zutaten:

Zutaten für ca. 15 Cookies:

- 150g weiche Butter oder Margarine
- 1 Ei
- je 80g brauner und weißer Zucker
- etwas Zimt & Vanille
- 180g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100g getrocknete Cranberrys
- 100g weiße Schokolade



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Schokolade raspeln. Die weiche Butter mit Zimt, Zucker und Vanille schaumig rühren. Das Ei hinzugeben und weiterrühren. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und unter die Cookiemasse rühren. Anschließend die Schokoraseln und die Cranberrys unterheben.

Den Teig mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen und die Nocken mit ausreichend Abstand (ca. 8cm) auf den Backblechen platzieren. Die Backbleche für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben und die Cookies goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und vernaschen.

