

White Chocolate Crauberry Cookies



Zutaten:

180 g	Mehl
120 g	Butter
180 g	Zucker
1	Ei
1/2	Päckchen Backpulver
1	Prise Salz
150 g	Cranberries, (Trockenfrüchte)
150 g	weiße Schokolade
100 g	Pekannüsse

Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Cranberries, die Pekannüsse und die weiße Schokolade fein hacken, außerdem das Mehl sieben und danach das Backpulver und die Prise Salz mit damit vermengen.

Dann die Butter, den Zucker und das Ei schaumig rühren und anschließend die Mehl-Backpulver-Salz-Mischung hinzufügen.

Die gehackten Cranberries, die Pekannüsse und die fein gehackte Schokolade dann zum restlichen Teig hinzufügen und mit den Händen Handflächengroße Taler aus dem Teig formen.

Die Cookies mit ausreichend Abstand auf das Backpapier legen und in dem vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C, Unter - Oberhitze ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Tip

- Die Teig-Taler mit leicht feuchten Händen formen, dann klebt der Teig nicht an den Fingern.
- Die Cookies müssen beim Herausnehmen aus dem Ofen noch schön weich sein, da diese beim Abkühlen noch aushärten.