

Rezept

Cranberrycookies mit Fleur de Sel

Ein Rezept von Cranberrycookies mit Fleur de Sel, am 20.04.2024

Zutaten

100 g getrocknete Cranberrys	50 g Walnüsse
100 g zimmerwarme Butter	100 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
75 g weißer Zucker	1 Ei (M)
1/4 TL feines Meersalz	175 g Mehl (Type 405 oder 550)
75 g kernige Haferflocken	3/4 TL Natron
etwas Fleur de Sel (auch fein: Maldon Salzflocken)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 175° (Umluft 155°) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Cranberrys und die Walnüsse nicht zu fein hacken.
2. Butter und beide Zuckersorten mit den Quirlen des Handrührgeräts oder mit dem Flachrührer der Küchenmaschine in mind. 3 Min. hell und cremig schlagen, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat. Das Ei und Meersalz dazugeben und ebenfalls gut unterrühren. Mehl, Haferflocken und Natron untermischen und zuletzt noch die Cranberrys und Walnüsse einarbeiten.
3. Mit einem Esslöffel walnussgroße Teighäufchen mit ausreichend Abstand auf die Bleche setzen, da der Teig noch auseinandergeht. Mit wenig Fleur de Sel bestreuen. Nacheinander im Ofen (Mitte) 15-16 Min. backen, bis die äußeren Ränder zu bräunen beginnen.
4. Die Cookies aus dem Ofen nehmen – sie sind zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest, wenn man sie mit dem Finger vorsichtig antippt. Die Kekse darum noch kurz auf dem Blech abkühlen lassen (sie zerbrechen sonst leicht), bevor man sie zum vollständigen Auskühlen mit einem Pfannenwender auf ein Kuchengitter setzt. Die Plätzchen am besten in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren – so behalten sie die typische Cookie-Konsistenz am längsten.