

Rezept

Cranberry-Kokos-Cookies

Ein Rezept von Cranberry-Kokos-Cookies, am 20.04.2024

Zutaten

60 g getrocknete Cranberries	225 g Margarine
120 g Zucker	100 g Puderzucker
Salz	abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
1 TL Backpulver	240 g Mehl
½ TL Bourbon-Vanillepulver	1 EL geröstete Kokoschips

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberries mittelfein hacken. Die Margarine mit beiden Zuckersorten und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe schaumig rühren.

2. Limettenschale, Backpulver, Mehl und Vanille mischen, esslöffelweise zur Margarine-Zucker-Mischung geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts gut einarbeiten. Zuletzt die Cranberries und die Kokoschips unterheben.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel auf jedes zwölf Teighäufchen setzen. Die Bleche nacheinander in den Backofen (Mitte) geben und die Cookies jeweils 12-14 Min. backen, bis die Ränder ganz leicht gebräunt sind. Die fertigen Cookies aus dem Ofen nehmen, das Backpapier mit den Cookies auf einen Rost legen und die Plätzchen abkühlen lassen.