

Rezept

# Vegane Cranberry-Softcookies

Ein Rezept von Vegane Cranberry-Softcookies, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>60 g</b> getrocknete Cranberrys	<b>225 g</b> Margarine
<b>120 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> Bio-Limette
<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver	<b>240 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>1 EL</b> geröstete Kokoschips	<b>1/2 TL</b> Bourbonvanillepulver
	Backpapier für die Bleche

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die getrockneten Cranberrys mittelfein hacken. Die Margarine mit beiden Zuckersorten und Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe schaumig rühren.
2. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben (den Saft anderweitig verwenden). Limettenschale, Backpulver, Mehl und Vanille mischen, esslöffelweise zur Margarine-Zucker-Mischung geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts gut einarbeiten. Zuletzt die Cranberrys 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 herausnehmen, das Backpapier mit den Cookies auf einen Rost legen und die Plätzchen abkühlen lassen.