

Rezept

White Choc Cranberry Cookies

Ein Rezept von White Choc Cranberry Cookies, am 17.04.2024

Zutaten

80 g Mandelstifte	120 g Butter
50 g weiße Schokolade	80 g getrocknete Cranberries
150 g Mehl	½ TL Backpulver
½ TL Salz	1 große Prise Zimtpulver
1 Ei (L)	150 g brauner Zucker
½ TL Vanillemark	50 g geschmolzene weiße Schokolade (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Butter in einem Topf aufschäumen und sanft köcheln lassen, bis sie goldbraun ist und duftet. Anschließend in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.
2. Die Schokolade und die Cranberrys grob hacken. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen. Das Ei mit Zucker, flüssiger Butter und Vanillemark verrühren. Zuerst die Mehlmischung unter die Buttermischung rühren. Dann Mandeln, Schokolade und Cranberrys sorgfältig untermischen.
3. Vom Teig mit einem Esslöffel gleichmäßige Portionen abnehmen und mit ca. 8 cm Abstand zueinander auf das Blech setzen. Die Häufchen etwas flacher drücken und bei Bedarf mit einem angefeuchteten Finger rund nachformen.
4. Die Cookies im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. hellbraun backen. Herausnehmen, samt Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. Nach Belieben noch mit geschmolzener weißer Schokolade streifenförmig verzieren.