

Cranberry-Cookies ergibt ca. 20 St. von Loni

100 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
50 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 Ei
175 g *Rieser Gold* Weizen-
oder Dinkelmehl, evtl.
gemischt mit Vollkorn-
mehl
1 Teel. Backpulver

75 g gehackte Erdnüsse
50 g getrocknete Cranberries

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, Ei unterrühren. Vanillezucker, Mehl, Salz und Backpulver darunterheben und glatt rühren. Cranberries hacken, zusammen mit den Erdnusskernen unter den Teig rühren. Mit Hilfe eines Teelöffeln mit etwas Abstand Häufchen auf ein Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backen: Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Die Cookies etwa 12 min hellgelb backen. Leicht abkühlen lassen und dann zum vollständig abkühlen lassen auf ein Kuchengitter setzten. evtl. Mit Puderzucker bestreuen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

Mo - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr

Sa. 9:00 - 12:30 Uhr



