

Cranberry-Cookies ergibt ca. 20 St.

von Loni

100 g Butter oder Margarine	75 g gehackte Erdnüsse
80 g Zucker	50 g getrocknete Cranberries
50 g brauner Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	
1 Pr. Salz	
1 Ei	
175 g <i>Rieser Gold</i> Weizen- oder Dinkelmehl, evtl. gemischt mit Vollkorn- mehl	
1 Teel. Backpulver	

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, Ei untermischen. 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 setzen. evtl. Mit Puderzucker bestreuen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

Mo - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 12:30 Uhr

MAILÄNDER
MÜHLE

Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08

