

CRANBERRY-COOKIES

Köstliche Cookies mit Cranberries, Rosinen und Walnüssen - mit Zimt und Kardamom weihnachtlich gewürzt



Zubereitung

1. Butter und braunen Zucker schaumig rühren. Eier zugeben und gut verrühren.
2. Nacheinander Cranberries, Rosinen, Walnüsse, mit Backpulver vermischtes Mehl, ½ TL Zimt und Kardamom zugeben. Teig ½ Stunde kalt stellen.
3. Anschließend Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwas flach drücken.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten backen.
5. Puderzucker mit ½ TL Zimt mischen und abgekühlte Cookies damit bestreuen.

Zutaten

125 g	weiche Butter
200 g	Diamant Brauner Zucker
2	Eier
80 g	getrocknete Cranberries
40 g	Rosinen
50 g	gehackte Walnüsse
350 g	Mehl (Type 550)
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Msp.	gemahlener Kardamom
1 EL	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.