

Cookies mit weißer Schokolade und Cranberries

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Cookies

100 g Cranberries
2 Esslöffel heißes Wasser
1 1/2 Teelöffel Natron
190 g weiche Butter
115 g Zucker
135 g Muscovado Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 1/2 Teelöffel Maisstärke
270 g Mehl
150 g weiße Schokolade

So schokoladig, so fruchtig, so lecker, so ... so einfach zu machen. Ja wirklich! Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen, Cranberries und Schokolade unterheben und mit trockenen Zutaten mischen. Aber nur so lange, bis gerade eben so ein Teig zusammen kommt. Perfekt also für den spontanen Kekshunger, das Nachmittagstief, die Süßigkeitenlust, ...

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Cranberries mit Wasser und Natron mischen, beiseitestellen. Mehl mit Maisstärke mischen, ebenfalls beiseitestellen. Schokolade grob hacken.

- 3 -

Butter mit Zucker und Muscovado Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelb einzeln dazugeben und mit Vanilleextrakt cremig rühren. Cranberries unterrühren.

- 4 -

Trockene Zutaten und Schokolade unterheben. Teig esslöffelweise auf das Backblech geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.