

# Cranberry Cookies



Gerade wenn es draußen stürmt und regnet, gibt es nichts Gemütlicheres, als drinnen zu sitzen und zu lesen. Was dabei nicht fehlen darf? Eine heiße Tasse Kaffee, Tee oder Kakao und ein leckerer Keks.

Hier haben wir ein ganz einfaches Rezept für Cranberry-Cookies:

F

## Zutaten:

200g weiße Schokolade  
60g getrocknete Cranberrys  
60g kernige Haferflocken  
190g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 Prise Salz  
115g weiche Butter  
100g brauner Zucker  
80g weißer Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Ei

Die Schokolade in kleine Würfel hacken. Haferflocken, Schokolade und Cranberrys in einer Schüssel vermischen. In einer großen Schüssel die Butter mit den Zuckersorten cremig rühren. Das Ei zufügen und weiter cremig rühren.

Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Mehlgemisch nach und nach zu der Zucker-Butter-Ei-Masse geben und sorgfältig unterrühren.

Zuletzt die Schokoladen-Haferflocken-Cranberry-Mischung unterrühren.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln nicht zu kleine Teighäufchen aufs Blech setzen und dabei genügend Abstand halten. Bei 160°C Umluft 13-15 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen. Abgekühlt sind die Kekse fest und können in einer Dose aufbewahrt werden.

Das Rezept lässt sich beliebig variieren: statt weißer Schokolade, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade und anstelle von Cranberrys klein gehackte Nüsse.

Viel Spaß beim Backen und vor allem beim Essen!

PS: Die Cookies schmecken natürlich auch bei Sonnenschein ☺

