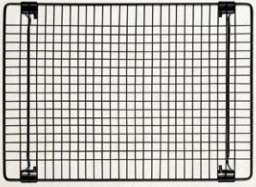


Kühlgitter mit Füßen



Art.-Nr. 4642A1



STÄDTER®

## Cranberry-Macadamianuss-Cookies

ERGIBT 3-4 BACKBLECHE | ARBEITSZEIT: CA. 20 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 130 g gehackte Macadamianüsse, 170 g weiche Butter, 200 g brauner Zucker, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 TL Vanilleextrakt, 250 g Mehl, ½ TL Natron, ½ TL Salz, 160 g weiße Chocolate-Chunks, 160 g gehackte Cranberries

### Zubereitung:

Die Macadamianüsse in einen Topf geben und ohne Öl leicht anrösten. Anschließend abkühlen lassen und klein hacken. Butter und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Das Ei und das Eigelb nach und nach hinzufügen, dann das Vanilleextrakt. Mehl, Natron und Salz hinzugeben und alles zu einer Masse verrühren. Zum Schluss Macadamianüsse, Cranberries und Chocolate-Chunks kurz unterrühren.

Den Cookie Teig zu je 30g abwiegen und zu Kugeln rollen. Die Kugeln mit einem Abstand von 5 cm auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) ca.15 Minuten backen.

