

CRANBERRY COOKIES

Zutaten

125 g Butter (zimmerwarm)
150 g Zucker
275 g Mehl
5 g Backpulver
1 Ei
2 Teelöffel Zimt
40 ml Milch
100 g getrocknete Cranberrys
1 Prise Salz

Zubereitung

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.

Schlagen Sie die Butter und den Zucker cremig und fügen Sie dann das Ei, die Prise Salz und den Zimt hinzu. Wenn alles gut vermischt wurde, können Sie das Mehl und das Backpulver hinzugeben. Geben Sie nun die Milch und die Cranberrys hinzu.

Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Formen Sie mit einem Löffel kleine Teigkugeln und verteilen Sie diese auf dem Backblech. Drücken Sie die Kugeln flach, bis sie die gewünschte Größe und Dicke haben.

Achten Sie darauf, etwas Platz zwischen den Keksen zu lassen, da sie sich im Ofen ausdehnen und ineinanderlaufen können.

Das Backblech kommt für etwa 15 bis 20 Minuten in den Ofen. Achten Sie auf die Unterseite der Kekse, da sie schneller dunkel werden als die Oberseite.

Wenn die Kekse goldbraun sind, nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen sie abkühlen.

Lassen Sie es uns wissen, wenn es Ihnen geschmeckt hat!