

# Cranberry-Schoko-Cookies



## Zutaten:

ergibt ca. 60 Stück

- 200 g weiße Kuvertüre
- 100 g Cranbarries
- 150 g Butter, weich
- 60 g Puderzucker
- 120 g braunen Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 60 g Mandeln gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

## Zubereitung:

Kuvertüre und Cranbarries grob hacken.

Butter, Puderzucker, Ei und braunen Zucker zu einer glatten, hellen Creme schlagen.

Vanillezucker, Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz darübersieben und alles gründlich verrühren.

Die Schokolade und die Cranbarries darunter mischen.

Den relativ weichen Teig vierteln und zu Rollen formen. Größe nach Belieben. Daran denken, dass der Teig beim Backen etwas auseinander läuft. Die Rollen in Folie wickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank legen oder im Gefrierschrank ein- bzw. anfrieren.

Den Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Cookies auf ein Backblech legen und je nach Größe und Dicke zwischen 12 und 16 Minuten goldgelb backen.

Gut auskühlen lassen und anschließend luftdicht verschlossen aufbewahren. Sie bleiben herrlich kross.

