



VEGETARISCH



12 STÜCK



1 H



BLUEBERRY & CRANBERRY COOKIES

ZUTATEN

- **150 g** weiche Butter
- **160 g** Zucker
- **2 Pck.** Vanillezucker
- **300 g** Mehl
- **2 Prisen** Salz
- **8 EL** Milch
- **beliebig viele** Blaubeeren & Cranberries insgesamt
- **optional** Walnüsse

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker gut vermischen. Mehl und Salz dazugeben und verrühren. Den Teig mit Milch kurz mischen und Handkneten.

Aus dem Teig ca. 50 g schwere Kugeln formen. Die Teigkugeln auf das Blech legen und jede Kugel mit einem Glasboden (am besten durch eine Schicht Backpapier) gleichmässig flachdrücken. Diesen Schritt wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist.

Blaubeeren und Cranberries waschen. 2-4 Stück auf jeden Cookie (auch nach Belieben Walnüsse) darauflegen und gut hineindrücken. Ca. 15 Minuten backen. Auf dem Gitter abkühlen lassen.

