



OHNE EI



12 STÜCK



1 H



BLUEBERRY & CRANBERRY COOKIES

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Milch, Mehl und Salz dazugeben und gut verrühren. Den Teig mit der Hand kneten, bis er geschmeidig ist.

Dann aus dem Teig ca. 50 g Teigkugeln formen und jede Kugel mit dem Glasboden plattdrücken. Diesen Schritt wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die Dicke des Teigs sollte bei allen Cookies ungefähr gleich sein.

Blaubeeren und Cranberrys waschen. Beliebig viele auf jeden Cookie darauf geben und gut hineindrücken. Etwa 15 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

