

Schoko Cranberry-Cookies

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Kekse](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG



Fini's Feinstes Weizenmehl glatt, Backpulver und Kakao versieben. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und das Mark der Vanilleschote schaumig schlagen und das Ei einrühren. Anschließend Mehlmischung, Cranberries und Schokoladenstücke beimengen und gut verrühren. Die Hände anfeuchten und aus der Masse kleine, walnussgroße Kugeln formen. Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwas flachdrücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 12 Min. backen und auf dem Blech auskühlen lassen. Zum Schluss die Kekse mit Bitterschokolade und Cranberries dekorieren und trocknen lassen.



ZUTATEN



220 g Fini's Weizenmehl
glatt

1/2 Pkg. Backpulver

2 EL Kakaopulver

120 g weiche Butter

200 g brauner Zucker

2 Stk. Vanilleschote

1 Stk. Ei

100 g Cranberries

170 g dunkle Schokolade,
fein gehackt

100 g dunkle Schokolade,
geschmolzen

50 g Cranberries, zum
Belegen