

# Cranberry Cookies

## ZUTATEN:

- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 140 g brauner Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- ½ KL Zimt
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 100 g Haferflocken
- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Cranberries
- 30 g Schokolinsen



## ZUBEREITUNG

- Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Vanillezucker, dem Zimt, sowie dem Zucker mithilfe eines Mixers für 5 Minuten cremig geschlagen.
- Nun wird das Ei für weitere 2 Minuten untergerührt
- Haferflocken, Mehl und Backpulver unterrühren.
- Cranberries zerkleinern und mit den Schokolinsen kurz einrühren.
- Im Anschluss werden mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen ausgestochen, zu Kugeln geformt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt.
- Kugeln mit einer Backpalette etwas flachdrücken.
- Abschließend kommt das Blech für 15-20 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Backofen.

# Kaffee – Gewürz - Cookies

## ZUTATEN

- 350 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- 250 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitterschokolade
- 250 g Rohrzucker
- 120 g Butter
- 80 ml Milch
- 1 KL Instantkaffeepulver
- 2 KL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz
- 1 KL Lebkuchengewürz oder Spekulatiusgewürz
- 2 Eier
- Feinster Kristallzucker und Staubzucker zum Wälzen



## ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 8 Min.

- Das Kaffeepulver in der Milch erwärmen, bis es vollständig aufgelöst ist.
- Nun die Kuvertüre klein haken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Beides, Kaffeemischung und Schokolade, abkühlen lassen, damit es sich im Teig später gut verarbeiten lässt. Achtung: Die Schokolade muss flüssig bleiben.
- Nun das Mehl, das Kakaopulver, das Backpulver und das Salz in einer großen Rührschüssel locker vermischen, bis alle Zutaten gut vermengt sind.
- Die Butter und den braunen Zucker für ca. 2 Minuten unterrühren.
- Die Eier und die Gewürzmischung ebenfalls einrühren.
- Jetzt kann die abgekühlte, noch flüssige Schokolade untergezogen werden. Anschließend die Kaffeemilch einarbeiten.
- Nun werden noch zwei kleine Schalen benötigt: In die 1. Schale kommt feinsten Zucker und in die 2. Staubzucker.
- Den Backofen auf 200 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen, bei Umluft 180 Grad. Aus dem Teig ungefähr walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln erst im feinen Zucker und anschließend im Puderzucker rundherum wenden.
- Den Backofen auf 200 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen, bei Umluft 180 Grad.
- Aus dem Teig ungefähr walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln erst im feinen Zucker und anschließend im Puderzucker rundherum wenden.
- Die Plätzchen mit etwas Abstand zueinander auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen ca. acht Minuten backen, bis sie anfangen aufzuplatzen. Die Plätzchen auskühlen lassen
- Die Plätzchen mit etwas Abstand zueinander auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen ca. acht Minuten backen, bis sie anfangen aufzuplatzen. Die Plätzchen auskühlen lassen
- Zum Abschluss die Plätzchen noch mit Puderzucker bestäuben.
- Kühl und trocken gelagert, halten die Plätzchen ca. 3 - 4 Wochen.

### **Anleitung für selbst gemachte Gewürzmischung (Spekulatiusgewürz):**

1,5 TL gemahlene Zimt, 1 TL gemahlene Zimtblüten (süßer & intensiver als Zimt), 2 Messerspitzen Vanilleextrakt aus einer echten Vanilleschote, 1/2 TL gemahlene Kardamom, Anis & Nelken. Wer mag, kann auch noch ein paar Tropfen Orangenaroma beifügen.

# Country Cookies

## ZUTATEN:

- 100 g Vollkornmehl
- 100 g Haferflocken
- 60 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1/2 KL Backpulver
- 4 L Obers
- 100 g geschmolzene Butter
- 50 g Kokosflocken
- frische oder gefrorene Beeren



## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und kräftig durchkneten
- Im Anschluss werden mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen ausgestochen, zu Kugeln geformt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt.
- Kugeln mit einer Backpalette etwas flachdrücken.
- Abschließend kommt das Blech für 15-20 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Backofen.
- Die Cookies sollen am Rand leicht braun werden.

Die Masse ergibt ca. 40 Stück

# Weißer Schoko – Kokos - Cookies

Mit knackigen Mandeln, Kokosraspeln und weißer Schokolade gute Laune knuspern.

## ZUTATEN:

- 100 g weiße Schokolade
- 50 g ganze Mandeln
- 200 g Vollkornmehl
- 50 g Kokosflocken
- 80 g brauner Zucker
- 1 KL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter



## ZUBEREITUNG

- Schokolade und Mandeln hacken.
- Mehl, Kokosraspeln und Backpulver mischen
- Zucker, 1 Prise Salz und Butter mit dem Mixer cremig-weiß schlagen.
- Mehlmischung auf kleinster Stufe unterrühren.
- Schokostücke zugeben und kurz unterrühren.
- Teig mit zwei Esslöffeln (oder mit einem Eisportionierer) ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Dabei ausreichend Abstand lassen.
- Kugel mit einer Backpalette etwas flachdrücken.
- Mit gehackten Mandeln bestreuen
- Abschließend kommt das Blech für 12 -15 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Backofen.
- Auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen.
- Die Cookies sollen am Rand leicht braun werden.

*Die Cookies können Sie genauso gut mit Ihrer Lieblingsschokolade backen und die weiße zum Beispiel durch Vollmilch- oder Zartbitterschokolade ersetzen*