



Walnuss-Cranberry-Cookies



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 78 kcal/325 kJ
Eiweiß: 1,3 g Fett: 4,6 g
Kohlenhydrate: 8 g

Zubereitungszeit:

Ca. 70 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Walnüsse fein hacken. Butter mit Schneebesen des Handrührers cremig rühren. Nach und nach Zucker, Ei, Eigelb und abgeriebene Orangenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darauf sieben. Zügig mit den Knethaken des Handrührers verarbeiten. Gehackte Walnüsse und Cranberries untermengen.
2. Aus dem Teig walnussgroße Bällchen formen, etwas flach drücken und mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Die restlichen Walnüsse darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) 18-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 40 Portionen :

100 g kalifornische Walnüsse
125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
1 TL abgeriebene Orangenschale
250 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g getrocknete Cranberries
Puderzucker zum Bestäuben