Cranberry-Schoko-Cookies

Zutaten:
150 gr Schokotröpfchen (oder klein gehackte Schokolade)
100 gr getrocknete Soft-Aprikosen
150 gr Cranberries
200 gr weiche Butter
150 gr Zucker
1 Ei
220 gr Mehl
1 TL Backpulver
Zubereitung:
Aprikosen in kleine Stücke schneiden, Cranberrys schneide ich ebenfalls einmal durch. Butter schaumig rühren, Zucker und Ei unterrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls unterrühren.

Schokolade und Früchte dazugeben und unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Genügend Abstand lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad E-Herd, 150 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Größenverhältnis: Die Plätzchen auf dem Bild liegen auf einer Untertasse. Das Rezept ergibt ca. 40 **Plätzchen.**

Copyright © 2023 Allebasi