

## **Cranberry-Cookies**

von Gabriele Frankemölle aus Rhede

### **Zutaten für die Backmischung:**

150 g Mehl  
1 gehäufter TL Backpulver  
100 g brauner Zucker  
100 g weißer Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Zimt  
125 g zarte Haferflocken  
125 g Cranberries (für Varianten können die Cranberries durch die gleiche Menge einer anderen Zutat ersetzt werden, z. B. Rosinen, Schokolinsen, Nüsse, weiße oder braune Schokolade)  
Außerdem benötigen Sie ein verschließbares Glas mit ca. 1 Liter Fassungsvermögen.

### **Ergänzende Zutaten fürs Backen:**

170 g sehr weiche Butter  
1 Ei

### **Zubereitung der Backmischung:**

Die einzelnen Zutaten schichtweise in ein Glas füllen. Erst Mehl, dann Backpulver, den braunen sowie den weißen Zucker. Eine Prise Salz darauf. Nun den Vanillezucker und den Zimt. Darauf die Haferflocken und schließlich die Cranberries oder die alternativen Toppings. Das Glas verschließen und als Geschenk dekorieren. Die Backmischung sollte innerhalb von ca. drei Monaten gebacken werden. Wenn Sie sich für Nüsse als Zutat entscheiden, hält sich die Mischung nur etwa einen Monat, weil die Gefahr besteht, dass die Nüsse ranzig werden.

Bei der Dekoration des Glases sollten Sie natürlich für den Beschenkten noch ein Kärtchen mit der Backanleitung anhängen. Und die sieht folgendermaßen aus...

### **Backanleitung:**

Die Mischung in eine Schüssel geben und durchrühren. Die weiche Butter und ein Ei hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig etwa 15 bis 18 Kugeln mit ca. 3 cm Durchmesser formen. Die Teigkugeln eine Stunde kühlen. Dann die Kugeln mit viel Abstand (weil sie stark auseinanderlaufen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Am besten nur sechs bis sieben Kugeln pro Blech. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 12 bis 14 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.**