

Weihnachts-Cookies



Am Vortag bereits mit den ersten Vorbereitungen beginnen:

Zutaten: (gibt ca. 90 Stk.)

50	g	getrocknete Cranberry
50	g	getrocknete klein geschnitten Aprikosen
50	g	Datteln klein geschnitten
50	g	Feigen klein geschnitten
125	g	Rum

Rum mit den Früchten mischen, mit einer Frischhaltefolie gut abdecken und in der Küche mindestens über Nacht stehen lassen.

125	g	Butter weich
150	g	Rohrzucker
½	Stück	Vanilleschote ausgekratzt = Vanillemark
1	Prise	Salz

Butter, Rohrzucker, Vanillemark, und Salz mit dem Handrührgerät aufschlagen bis es schön weiss ist.

50 g Ei (50 g entsprechen ca. 1 Ei)

Eier nach und nach begeben und mit dem Handrührgerät unterrühren. Anschliessend die in Rum eingelegten Früchte begeben und mit der Kelle gut mischen.

150	g	Dinkelvollkornmehl/ Weizenvollkornmehl
50	g	Kokosraspel

50 g Cornflakes
1 TL Backpulver

Dinkelmehl mit Backpulver mischen, zum Schluss von Hand das Mehl-Backpulvergemisch, anschliessend die Cornflakes schonend unterheben.

Mit einem Teelöffel ca. 10 gr. grosse Portionen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen, achten Sie auf genügend Abstand, der Teig läuft etwas breit.

Backtemperatur: 200°C während ca. 7-8 Minuten

Quelle: Remo Wüst