



Schoko-Cranberry-Cookies

Zutaten

Teig:

150 g Vollkornmehl

100 g Mehl

1 TL Backpulver

120 g Haferflocken

100 g dunkle Schokolade

70 g Cranberries

100 g Walnüsse

140 g Staubzucker

180 g Butter

2 Eier

Zimt

Geriebene Zitronenschale

3-4 EL Milch

Deko: gehackte Walnüsse, gehackte Cranberries

Zubereitung:

Schokolade, Cranberries und Nüsse grob hacken.

Butter, Zucker, Eier und Milch schaumig rühren.

Mehl und Backpulver vermischen. Alle Zutaten mit einem Kochlöffel verrühren. Mit 2 TL kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und mit Cranberries oder Walnüsse bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

