

## American Cookies - BG 0 Sekretoren und B

Ein sehr leckeres Rezept, man kann nicht mehr aufhören zu naschen. Der Zuckeranteil kann etwas reduziert werden oder auch mit einem anderen Süßmittel ersetzt werden.

Zutaten:

- 200 gr. Rohrohrzucker (alternativ geht auch 200 gr. [Kokosblütenzucker](#))
- 150 gr. Butter, weich oder geschmolzen
- 1 P. Vanillezucker
- 125 gr. Macadamianüsse, gehackt
- 1 Tl. [Natron](#)
- 1 Ei
- 200 gr. [Dinkelmehl](#)
- 150 gr. [Cranberries](#)
- 1 Pr. Salz

Wenn die Macadamianüsse gesalzen sind, sollte das Salz gründlich mit Wasser abgespült werden.

Macadamianüsse grob hacken (alternativ gehen auch Mandeln oder Walnüsse). Alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.

Butter bei kleiner Hitze schmelzen, mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und Vanillezucker dazu geben und noch mal gut verrühren. Trockene Zutaten nach und nach vorsichtig unterheben. Je umsichtiger man das macht, desto luftiger wird der Teig. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Aus je einem Eßl. eine kleine Kugel rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Platz zwischen den einzelnen Teigkugeln lassen, da der Teig auseinanderläuft. Etwa 8 Stück pro Blech.

Bei 190° Umluft im vorgeheizten Backofen 8-9 Minuten backen. Perfekt sind die Cookies, wenn die Ränder ganz leicht braun werden.

Aus dem Ofen und sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter oder einer Platte auskühlen lassen. Die Cookies sollten innen zart sein und außen leicht Cross.

