



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 15 Personen

Waffel Cranberry Cookies

Waffel Cranberry Cookies

110 g weiche Butter

170 g Zucker

2 große Eier, Zimmertemperatur

1 Teelöffel Vanilleextrakt

180 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

0.5 Teelöffel Salz

70 g Cranberries

Puderzucker

Waffel Cranberry Cookies

1.

In einer großen Schüssel die Butter und den Zucker cremig rühren, bis sie leicht und luftig sind. Die Eier und den Vanilleextrakt dazugeben und gut vermischen.

In einer anderen Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Nach und nach in die cremige Mischung einrühren, bis der Teig dick ist.

Die getrockneten Cranberries vorsichtig unter den Teig heben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig portionenweise mit einem Esslöffel auf ein gefettetes, vorgeheiztes Waffeleisen geben. Backen, bis sie eine dunkelbraune Farbe haben, für etwa 2-3 Minuten.

Die fertigen Waffeln komplett abkühlen lassen, damit sie fest werden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.