

---

## vegane Mandel-Cranberry-Cookies

---

für 10-12 Cookies

120g Mehl  
50g gemahlene Mandeln  
65g Zucker  
100g Margarine (z.B. Deli Reform)  
1/2 TL Vanilleextrakt  
2 EL Pflanzenmilch  
75g getrocknete Cranberries  
50g gehackte Mandeln



---

Zunächst alle Zutaten bis auf die Cranberries und die gehackten Mandeln verkneten. Dann die beiden letzten Zutaten hinzu fügen und kneten, bis sie sich gut im Teig verteilt haben.

Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. vom Teig kleine Portionen abteilen, zu Kugeln formen und platt drücken. Auf das Blech legen und ein wenig in Cookieform bringen.

Jetzt nur noch ca. 10 Minuten backen. Das zweite Blech in den Ofen schieben und die fertig gebackenen Cookies direkt auf ein Gitter ziehen und dort auskühlen lassen. Nach dem Backen der zweiten Ladung Cookies diese ebenso auf das Gitter bugsieren und dort auskühlen lassen.

Wer möchte, kann dem Teig noch gehackte Schokolade hinzu fügen, das stelle ich mir auch sehr lecker vor.