

# Cranberry-Nuss-Cookies

## Zutaten

- 150g Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60g Pistazien
- 70g Pecannüsse
- 80g Cranberries

## Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Die Pistazien von den Schalen befreien und zusammen mit den Pecanüssen grob hacken. Alternativ: 125g Macadamianüsse

Butter mit Zucker und dem Ei verquirlen.

Dann Mehl und Backpulver unterkneten.

Zum Schluss Nüsse und Cranberries unterrühren.

Auf 2 Blechen haselnussgroße Kugeln formen und leicht platt drücken.

Bei 180° für 15 Minuten backen.