



## Cranberry-Kekse mit weißer Schokolade



### Zutaten:

4 g Backpulver  
 230 g Butter  
 120 g Cranberry, getrocknet  
 1 Ei  
 1 Eigelb  
 160 g Haferflocken  
 3 g Meersalz  
 190 g Mehl  
 170 g Schokolade, weiß  
 4 g Vanille  
 100 g Zucker  
 220 g Zucker, braun



KitchenAid Handrührer schwarz



Kaiser Brat- & Backform Classic



Städter Backhelfer Tortengitter / Kühlgitter 45 x 32 cm rechteckig mit Füßen



Kaiser Teigschaber-Set Pâtisserie, 2-teilig



OXO Good Grips Handrührer



Städter Gebäckdose Sweet Love 21 x 21 cm / H 10 cm Bunt Quadratisch



KitchenAid Edelstahlschüssel in altrosa, 4,8 L



Emile Henry hohe Rührschüssel in feu doux

1

Für die gebräunte Butter die Butter wie folgt zubereiten: Die zimmerwarme Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Gelegentlich umrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist und anfängt Blasen zu schlagen unter Rühren weitere 5 bis 8 Minuten braten. Sobald sich keine Blasen mehr bilden, sondern eine Art Schaumkrone, sollte die Butter eine goldbraune Farbe annehmen und teilweise braune Stückchen bilden. Die Butter vom Herd nehmen und mindestens 15 Minuten lang abkühlen.

2

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

3

Mehl, Backpulver und Salz in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Mit der KitchenAid Handmixer auf Stufe 2 mischen.

4

Den braunen und den weißen Zucker in eine hohe Schüssel geben und die abgekühlte, gebräunte Butter hinzugeben. Mit einem Handmixer auf höchster Stufe die Butter und den Zucker für ca. 4 Minuten aufschlagen. Das Ei, das Eigelb und die Vanille hinzufügen und zusammen für weitere 30 Sekunden auf höchster Stufe aufschlagen.

5

Die Mehlmischung der ersten Schüssel unter langsamen Rühren nach und nach einrühren bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist.

6

Die Haferflocken und Cranberrys sowie die in Stücke zerkleinerte weiße Schokolade unter den Teig heben. Den Teig anschließend auf mittlerer Stufe ca. 10 Sekunden mit dem Handmixer verrühren.

7

Den Teig mit den Händen zusammenkneten und in golfballgroße Kugeln formen. Die Bälle auf einem Teller bis mindestens 10 Minuten vor dem Backen im Gefrierschrank kühlen.

8

Zum Backen die Kugeln mit ausreichend Abstand auf ein Backblech geben und bei 180 °C für 15 bis 18 Minuten backen.

9

Die Kekse sollten mindestens 5 Minuten auskühlen, bevor sie serviert werden.

Die gebräunte Butter gibt den Keksen ein ganz besonderes Aroma. Wem dieser Schritt zu viel Aufwand ist, kann ihn auch weglassen. Die Butter kann dann aufgewärmt einfach so bei Schritt 4 hinzugegeben werden.