

Walnussgebäck

Zutaten:

200 g	Mehl
150 g	Walnüsse (schon ohne harte Schale)
150 g	Butter
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
2	Eier
	Zimt
100 g	Cranberries (getrocknet)

Experimentiervorschrift:

Die Walnüsse hacken (wenn nicht schon so gekauft), Butter und Zucker verrühren, nacheinander Eier, Mehl und Zimt sowie die Walnüsse und die Cranberries geben. Kleine Häufchen auf Backpapier, das auf einem Backblech ausgebreitet wurde, setzen (geht gut mit zwei Löffeln). Bei etwa 170 °C (338° F) etwa 15 min. backen.