

## Käse-Cookies mit Cranberries, Salzmandeln und Montagnolo

### ZUTATEN FÜR 30 COOKIES:

#### Für die Backmischung:

- 175 g Mehl Type 550
- 50 g feine Haferflocken
- 50 g getrocknete Cranberries
- 50 g Salzmandeln
- 2 TL getrocknete Kräuter der Provence
- 1 TL Meersalzflocken

#### Für die Fertigstellung der Käse-Cookies:

- 125 g Montagnolo, in Stücken
- 100 g kalte Butter, in Stücken
- 1 Ei



### ZUBEREITUNG:

1. Für die Backmischung einfach alle Zutaten in dieser Reihenfolge in ein schönes Glas schichten, das mindestens 500 bis etwa 700 ml fasst. Zusammen mit einem Stück Montagnolo verschenken!
2. Zum Fertigstellen der Cookies einfach die Backmischung-Zutaten aus dem Glas in einen Mixer oder Multizerkleinerer geben und die Butter, den Montagnolo und das Ei hinzufügen. Alles kurz, aber kräftig vermischen, bis eine Art bröseliger Teig entsteht. So lange mit der Pulse-Funktion mixen, bis der Teig gerade zusammenhält.
3. Mit den Händen rasch zu einer Kugel verkneten, dann eine gleichmäßige Rolle mit etwa 6 cm Durchmesser formen. Luftdicht verpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen, besser 2-3 Stunden oder über Nacht.



4. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Die kalte Rolle in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das ergibt je nach Dicke etwa 27-32 Cookies. Die Cookies mit etwas Abstand zueinander auf dem Blech verteilen. Cookies nacheinander im vorgeheizten Ofen je nach Dicke etwa 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. 5 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf Kuchengittern vollständig abkühlen lassen. Luftdicht verpacken.

© Maja Nett // moey's kitchen // [www.moeyskitchen.com](http://www.moeyskitchen.com)