Softe Kürbis-Cookies

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hokkaidokürbis	200 g
Salz	
Weizenmehl Typ 550	200 g
Backpulver	1 TL
Lebkuchengewürzmischung	2 TL
Butter	100 g
Brauner Zucker	130 g
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	1 St.
Schoko-Tropfen	2 EL
Karamell-Schoko-Tröpfchen	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kürbis mit einem Löffel entkernen, in Würfel schneiden und in einem kleinen Topf in kochendem Wasser mit 1/2 TL Salz ca. 15 Min. zugedeckt weich kochen. Abkühlen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.

2. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer mittleren Schüssel Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürzmischung vermengen. In einer weiteren Schüssel mit dem Handmixer Butter, Zucker und Vanilleextrakt ca. 4 Min. schaumig rühren. Ei zugeben und ca. 1 Min. weiterrühren.
Kürbispüree und Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren, bis alles vermengt ist. Mit einem Löffel Schoko-Tropfen und Karamell-Schoko-Tröpfchen unter den Teig rühren.

3. Teig in 20 Portionen teilen und als kleine Häufchen mit Abstand zueinander auf den Backblechen verteilen. Im heißen Ofen ca. 10–12–Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen!

Guten Appetit!

Tipp: Anstatt Karamell-Schoko-Tröpfchen kannst du auch Karamellbonbons verwenden. Schneide diese einfach in kleine Stücke und rühre sie unter den Teig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	579 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	26 g