Artikel vom 02.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kuerbis-cookies

Kürbis-Cookies



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 18 Stück):
100 g Butter,
125 g Zucker,
50 g brauner Zucker,
50 g Zuckerrübensirup,
100 g Kürbismus,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
1 Prise Muskatnuss,
½ TL Zimt,
1 TL Backpulver,
180 g Mehl,
100 g Zartbitter-Schokotropfen.

Zubereitung:
Zucker, Vanillezucker, Gewürze, Mehl und Backpulver mischen. Die Butter mit dem Kürbismus und dem Zuckerrübensirup schaumig aufschlagen. Die Mehlmischung unter den Teig heben und zum Schluss die Schokotropfen unterrühren. Aus dem Teig 18 gleichgroße Kugeln formen und diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche

legen. Die Cookies laufen stark auseinander, daher sollte der Abstand zwischen den Kugeln groß sein. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8 bis 10 Minuten backen. Die Cookies auf dem Backblech komplett abkühlen lassen, dann zerbrechen sie nicht so leicht.

Tipp: Um Kürbismus herzustellen, einfach Kürbisspalten bei 150 °C Umluft im Ofen weichwerden lässt, das Fleisch von der Schale trennt und dann mit dem Pürierstab zermust.

Kathrin Fries