

Kürbis-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Kürbis

Zutaten für: 25 Portionen

150	Gramm	Mehl
75	Gramm	Mandeln gemahlen
1	Prise	Salz
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Natron
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Rohr-Rohrzucker
2		Eier
100	Gramm	Kürbispüree
75	Gramm	Schokotropfen

Anleitung:

1. Schritt Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Schritt In einer Schüssel das Mehl mit den Mandeln, dem Salz, Lebkuchengewürz und Natron vermischen. In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Kürbispüree untermischen und die Mehl-Mischung ergänzen. Alles zu einer glatten Masse verrühren, zum Schluss die Schokotropfen ergänzen.

3. Schritt Kleine Häufchen vom Teig mit Abstand auf das Blech setzen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und die Cookies auskühlen lassen.