

Kürbis - Kugeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 24 Stück

400	Gramm	Mehl Type 405
180	Gramm	Butter - weich
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Kürbis - Püree
50	Gramm	Erdnussbutter
2		Eier
2		Vanillinzucker
2	Teel.	Backpulver
		Salz
		Mandelstifte

Anleitung:

Backofen auf Umluft: 175°C (E-Herd: 190°C) vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Kürbispüree, Erdnussbutter, Eier, Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den übrigen Zutaten verkneten. Aus dem Teig Kugeln von ca. 3cm Durchmesser formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und einen Mandelstift in den Teig drücken.

Die Kürbiskugeln ca. 15Min. backen.

20 min Zubereitung

15 min Backzeit, fett 17 %, 361 kcal / 100g; 169 kcal / Stück; 47 g / Stück