

♥ WIR BACKEN MIT DIR ♥

KÜRBIS-COOKIES

Zutaten für ca. 20 Cookies



DU BRAUCHST DAZU:

100 g gut abgetropftes Kürbispüree - 75 g Zucker - 120 g Mehl - 1 Ei -
100 g dunkle Schokolade - 1 TL Backpulver - 1 EL Speisestärke -
1 Prise Zimt - 1 Prise Ingwer

UND SO GEHT'S:



Als erstes stellst Du den Ofen auf 180° C ein – so kann der sich schon mal warm laufen. Dann gibst Du das Kürbispüree, Zucker, Mehl und das Ei in eine große Schüssel und rührst, bis der Teig schön glatt ist. Die Schokolade hackst Du in viele kleine Teile und gibst sie zusammen mit Backpulver, Speisestärke, Zimt und Ingwer zu Deinem Teig. Dann nochmal kräftig rühren.

Das Backblech belegst Du am besten mit Backpapier, damit Deine Cookies nicht kleben bleiben.

Mit zwei Löffeln gibst Du den Teig auf das Backblech und formst kleine Cookies. Dann ab in den Ofen, für 15 Minuten auf der mittleren Schiene. Die Cookies schmecken kalt oder lauwarm.

Tipp: Wenn Cookies übrig bleiben, kannst Du sie prima in einer luftdichten Dose aufbewahren!

BON APPÉTIT
vertbaudet

