

BACKVERGNÜGEN #37

KÜRBIS SNICKERDOODLES



Zutaten

200g Butter
100g brauner Zucker
400g weißer Zucker
2 Vanilleschoten
170g Kürbispüree
400g Mehl
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
4 TL Zimt
1 TL Pumpkin Pie Spice
150g Schokodrops

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

120 Minuten

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



1. 200g Kürbisfleisch butterweich kochen, pürieren und bei Seite stellen.
2. Für den Teig 200g Butter in einen kleinen Topf zerlassen und mit 100g braunem Zucker und 115g weißen Zucker verrühren.
3. Vanillemark und 170g Kürbispüree dazugeben.
4. In einer anderen Schüssel 400g Mehl, 1TL Salz, 1 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1 TL Zimt, sowie das Pumpkin Pie Spice verrühren.
5. Nun den Butter-Kürbis-Mix hinzugeben und alles verkneten.
6. Schokodrops unterheben, den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
7. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und ein Blech vorbereiten mit Backpapier.
8. In einer separaten Schüssel den restlichen Zucker mit Zimt mischen.
9. Aus einem Esslöffel Teig eine Kugel rollen und in Zucker und Zimt rollen.
10. Die Kugeln auf das Backpapier legen und etwas platt drücken.
11. Backt die Kekse nun ca. 10 Minuten.

Ihr findet kein Pumpkin Spice im Supermarkt oder seid euch unsicher wegen der Teigkonsistenz? Dann schaut doch mal im Internet vorbei. Da gibt es ganz viele Tipps und Bilder!

Viel Spaß beim Backen!
Mir schmecken sie ganz, ganz toll.

Frl. Zucker