Kürbis-Cookies mit Ingwer und Nüssen



Cookies mal anders

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

- 150 g Hokkaido-Kürbisfleisch
- 125 g Butter, weich
- 175 g brauner Zucker
- ½ TL Vanille-Extrakt
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Kardamom (gemahlen)
- ½ TL Ingwer (gemahlen)
- ¾ TL Zimt (gemahlen)

75 g gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Das Kürbisfleisch grob raspeln, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und zur Seite stellen.
4. Butter mit Zucker, Vanille-Extrakt und dem Ei sorgfältig verrühren.
5. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und die Gewürze mischen und auf die Buttermasse sieben. Alles verrühren.
6. Nüsse und Kürbisraspel unter den Teig heben.
7. Mit einem Esslöffel den Teig portionieren, zu einer Kugel formen, mit Abstand auf das Backblech legen und flachdrücken.
8. Für 15-20 Minuten backen, bis die Cookies eine goldbraune Farbe angenommen haben.
9. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.