

## 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  
 $\frac{1}{2}$  TL Vanille-Extrakt  
1 Ei  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Kardamom (gemahlen)  
 $\frac{1}{2}$  TL Ingwer (gemahlen)  
 $\frac{3}{4}$  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.