Kürbis Cookies

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

50 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche

- 250 g Hokkaido-Kürbis (in Stücken)
- 250 g Dinkelmehl
- 100 g Haferflocken
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Rohrohrzucker (beim Backen für das Baby weglassen)
- 150 g Rosinen (oder andere klein gewürfelte Trockenfrüchte)
- 125 g Butter

Zubereitung:

1. Wasche den Kürbis, entferne das Kerngehäuse, schneide ihn in kleine Stücke. Gib die Kürbisstücke mit etwas Wasser in einen Kochtopf. Bedecke den Kürbis schwach mit Wasser und lass ihn bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln. Gieße den Kürbis ab und püriere ihn zu einem feinen Brei.
2. Gib die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel. Füge die Haferflocken, die Rosinen, das Kürbispüree, Mehl und Backpulver hinzu. Auch eine Prise Zimt passt sehr gut.
3. Knete alles zu einem Cookies Teig.
4. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Belege ein Blech mit Backpapier und setze mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen nebeneinander. Je kleiner du die Häufchen machst, desto knuspriger werden deine Kekse. Ansonsten sind sie eher weich.
6. Backe deine Kürbiskekse im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 15 Minuten.