



Kürbiscookies mit weißer Schokolade & Marzipan

Als erstes den Kürbis waschen ggf. Schälen, in kleine Würfel schneiden und kochen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Anschließend Mehl, Backpulver und Zucker abwiegen und in eine Schüssel geben. Das Marzipan in Stücke schneiden, und zusammen mit der

Butter und dem Ei zu den restlichen Zutaten geben. Eine Prise Salz, ein wenig Muskat und Vanille (entweder frisch, Extrakt oder Vanille Zucker) zum Teig geben. Den Teig mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät verrühren.

Den Kürbis abgießen und kurz ausdampfen lassen, mit einer Gabel zerkleinern und dann mit unter den Teig rühren. Zu guter Letzt noch die Schokodrops unterrühren.

Zwei Backbleche mit Papier auslegen und den Teig mit einem Löffel in kleinen Häufchen mit Abstand darauf verteilen.

10 Minuten bei 180°C (Umluft) backen und fertig.

Viel Spaß beim Backen und lass es dir schmecken!

Du brauchst (für 18-20 Cookies)

100g Butter (Raumtemperatur)

150g Kürbis

80g Zucker

70g Marzipan

1 TL Backpulver

200g Dinkelmehl

50g Weiße Schokodrops

Prise Salz, Muskat, Vanille