



Kürbis-Cookies

mit Pumpkin Spice

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Weiche Butter und Zucker cremig rühren. Kürbispüree, Vanillezucker, Zimt und Pumokin Spice hinzugeben und verrühren. Mehl, Natron und Salz hinzugeben und gut verrühren. Masse 10 Minuten ruhen lassen.

In ca. 2 cm dicke Bällchen rollen. Zucker und Zimt zum Wälzen mischen und die Bällchen darin wälzen bis sie komplett in Zucker-Zimt gerollt sind.

Auf ein Backpapier legen und leicht platt drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 10-15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und das Blech zwei Mal auf die Arbeitsfläche schlagen, sodass die Cookies etwas "platt" werden. Auskühlen lassen.

Einkaufsliste

15-20 Cookies

- 100 g Butter
- 180 g Zucker
- 80 g Kürbispüree
- 1 EL Vanillezucker
- 10 g Zimt
- 1 EL Pumpkin Spice oder mehr Zimt
- 230 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 Msp. Salz

Zum Wälzen

- 50g Zucker
- 2 EL Zimt

