KÜRBIS-PEKAN-COOKIES

Zutaten (für ca. 15 Cookies):

- 100 g weiche Butter
- 130 g brauner Zucker
- 100 g feines Kürbispüree
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Pumpkin-Spice-Gewürzmischung
- 250 g Dinkelmehl (Type 630 oder 1050)
- ½ TL Backpulver, ¼ TL Natron & ¼ TL Salz
- 150 g gehackte Pekannüsse
- 150 g dunkle Schokoladenstücke



Zubereitung:

1. Teig anrühren: Kürbispüree, weiche Butter, Zucker und Vanille glattrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Pumpkin-Spice-Gewürz zugeben und nur ganz kurz unterrühren.
2. Verfeinern & Kühlen: Nüsse und Schokostücke unterheben. 15 Kugeln formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Backen: Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kugeln mit Abstand auf ein Backblech setzen, leicht andrücken und 12–14 Minuten backen.
4. Ruhen & Genießen: Die Cookies 5–10 Minuten auf dem heißen Blech ruhen lassen, bis sie etwas fester sind. Am besten noch leicht warm genießen!

Viel Spaß und genieße deine Kürbis-Pekan-Cookies!

Tipp:
Du kannst die benötigten 2 TL Pumpkin-Spice ganz einfach aus 1 TL Zimt, ½ TL Ingwer, ¼ TL Piment und ¼ TL Muskatnuss selbst zusammenrühren.

Gut zu wissen:
Der Teig muss in den Kühlschrank, damit die Butter wieder fest wird. So verlaufen die Cookies im Ofen nicht zu stark und bleiben innen herrlich saftig!

Meine Notizen: