



SOFT AND CRUNCHY KÜRBIS KAROTTEN COOKIES

Innen weich und außen knusprig: Genau wie Cookies sein sollten - unsere Soft and Crunchy Kürbis Karotten Cookies.

ZEITSCHÄTZUNG
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

ZUTATEN

Für 15 Cookies:

- 1 Simply Good Kürbis Karotten Gemüse
- 1 Ei
- 250g Butter
- 1 Packung Vanillezucker
- 150g Zucker
- 500g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Salz

ZUBEREITUNG

Und so gehts:



Das Kürbis und Karotten Gemüse in einem Topf mit ca. 200 ml Wasser 15 Minuten weich kochen.



Im Anschluss mit einer Gabel zerdrücken.



In einer Rührschüssel Zucker, Vanillezucker und die Butter vermengen.



Sobald eine cremige Masse entstanden ist, das Ei hinzugeben und das Kürbis-Karotten Gemüse hinzugeben und gut vermengen.

5



Nacheinander die Kürbis und Karotten Masse, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zimt und Salz unterrühren.

7



Die Cookies eignen sich auch ideal als Gastgeschenk zu Weihnachten! Einfach in ein schönes Glas geben und verschenken

6



Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Teigbällchen legen und etwas flach drücken. Der Teig ergibt ca. 10 - 12 Cookies. Anschließend die Cookies bei 180° Grad für 15 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und genießen!