

Kürbis Cookies Rezept mit Schokodrops

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g Kürbis
- 100 g Schokodrops (gemischt Vollmilch + Zartbitter)
- 100 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 200 g Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Natron

Vorarbeit Kürbis

1. Zuerst müsst ihr euren Kürbis waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Diese kommen dann (ohne alles) bei 180 °C Ober / Unterhitze in den Backofen für ca. 30 Minuten.
2. Wenn euer Kürbis aus dem Backofen kommt, müsst ihr ihn nur noch mit einem Zauberstab pürieren und dann könnt ihr ihn schon für das Rezept verwenden.

Cookies Rezept

1. Heizt euren Backofen auf 180 °C Ober / Unterhitze auf.
2. Dann verrührt ihr zuerst das Kürbispüree mit dem Rapsöl und dem Ei.
3. Gebt das dann zusammen mit allen anderen Zutaten außer den Schokodrops in eine Küchenmaschine und vermengt es dort zu einem schönen Teig.
4. Dazu kommen dann die Schokodrops (ca. 2/3 davon) und auch hier nochmal vorsichtig verrühren.
5. Gebt dann ca. 1 EL Teigmenge pro Keks auf ein Backblech und haltet ausreichend Abstand zum nächsten Keks.
6. Verteilt die restlichen Schokodrops auf den Keksen und ab damit für ca. 14-17 Minuten in den Ofen. Sie sollen noch leicht soft sein.

Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen ist super einfach, saftig und schnell gemacht. Statt dem Kürbis kann auch Karotten oder Zucchini verwendet werden. Nach Belieben kann auch Kakao hinzugegeben werden, so erhält man einen saftigen Schokoladenkuchen. Der Hokkaido Kürbis empfiehlt sich in diesem Rezept sehr, da er nicht geschält werden muss.

Teig

- 300 g Hokkaido Kürbis
- 4 Eier
- 210 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 180 g Öl
- 3 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 1 EL Zimt
- 80 g Mandeln (gehackt)
- 80 g Mandeln (gemahlen)

Guss

- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronen (Saft)
- 1 TL Zimt

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Fette eine Kastenkuchenform.

Teig

Entkerne den Kürbis und raspele sie fein. Der Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden. Verrühre die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz 4-5 Minuten schaumig. Füge dann die restlichen Zutaten für den Teig hinzu und rühre sie kurz ein.

Kuchen backen

Fülle den Teig in die vorbereitete Kastenkuchenform. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 75 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe um zu prüfen, ob der Kuchen schon gar ist. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus. Lasse ihn etwa 30 Minuten abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Lasse den Kuchen mit einem Geschirrtuch abgedeckt komplett abkühlen.

Guss

Verrühre die Zutaten für den Guss miteinander klümpchenfrei. Bestreiche den Kuchen mit dem Guss und lasse ihn fest werden.