

Kürbis Cookies – vegan



Zutaten:

- 200g [Kürbispüree](#)
- 200g geschmolzenes [Kokosöl](#)
- 1 Pck. [Bourbon Vanillezucker](#)
 - 380g Mehl
 - 100g [brauner Zucker](#)
 - 100g [Kokosblütenzucker](#)
 - 1/2 TL Salz
 - 1/2 TL [Backpulver](#)
- 1/2 TL Natron (ich verwende [dieses hier](#), es geht aber auch [das hier](#))
 - 1 1/2 TL [Zimt - gemahlen](#)
 - 1/2 TL [Muskatnuss Pulver](#)
- 100g [Zartbitter Schokotröpfchen](#)

Eisportionierer mit der Hand rollen klappt aber auch

Backofen vorheizen: 180°C Umluft

(Ober-/Unterhitze geht auch, aber bei Umluft werden die Cookies einfach ein bisschen besser)

1. Kürbispüree, Kokosöl und Vanillezucker miteinander verrühren, bis alles geschmeidig ist.
2. In einer anderen Schüssel die restlichen Zutaten vermischen und unter rühren, esslöffelweise zu der Kokosöl-Masse geben.
3. Mit einem [Eisportionierer](#) oder mit der Hand aus dem Teig gleichmäßige Cookies Formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Für 8-10 Minuten bei 180°C. Umluft backen.
4. Die Kekse nach dem Backen für ca. 5 Minuten auf dem Backblech liegen lassen, da sie noch sehr weich sind und beim Transfer auf den Rost zerbrechen könnten!
5. Auf dem Rost vollständig auskühlen lassen.