



Pumpkin Pie
Chocolate
Cookies

Sweet Life

Ihr braucht für ca. 12-14 Cookies:

- 300 g Kürbis Butternuss (oder alternativ Kürbispüree)
- eine Prise Salz
- 70 ml Öl (geschmacklos - am besten Rapsöl)
- 1 TL frisch geriebenen Ingwer
- 3 EL Ahornsirup
- 2 TL gemahlene Zimt
- eine Messerspitze frisch geriebenen Muskat
- 1 TL Backpulver
- 50 g Haferflocken (zart)
- 80 g Vollkornmehl
- 70 g dunkle Kochschokolade (die von Manner ist vegan!)

Wer nicht direkt Kürbispüree kauft (in Österreich gibt's das so viel ich weiß nicht), muss es selbst machen. Wem das nur für Cookies zu viel Aufwand ist (obwohl es wirklich schnell geht), der kann ja den Rest vom Kürbis in einer Suppe verwerten ;)

So geht's:

1. Zuerst den Kürbis waschen, schälen und in kleine Stück schneiden. Dann in einen Topf geben und gemeinsam mit einem halben Liter Wasser Wasser und dem Salz einmal aufkochen lassen. Dann den Herd auf kleinere Stufe zurückschalten und weitere 20min köcheln lassen.
2. Wenn der Kürbis gar ist, das Wasser abseihen und den Kürbis mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken. Nun in einer Schüssel alle feuchten Zutaten mit dem Püree vermischen.
3. In einer separaten Rührschüssel die trockenen Zutaten, also den Zimt, den Muskat, das Backpulver, die Haferflocken und das Mehl vermischen und mit feuchten "Teig" vermengen. Dann den Cookie-Teig zur Seite stellen und für ca. 10 Minuten rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kochschokolade in kleine Würfel schneiden und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Sind die 10 Minuten verstrichen, die Schokostücke unterrühren und aus dem Teig mit einem Teelöffel kleine Kügelchen formen (Durchmesser: ca. 3-4 cm). Dabei darauf achten, dass die Cookie-Kügelchen nicht zu nah aneinander liegen, da sie sonst zusammen kleben. Danach ab damit ins Rohr!
6. Voila - nach 20 Minuten sollten sie fertig gebacken sein und bereit zum Verzehr.

Eine herbstliche Leckerei für Naschkatzen ♡

xxx,

A handwritten signature in black ink that reads "Sophie". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal line extending to the left and right of the name.

[zum Post auf www.sophiehearts.com](http://www.sophiehearts.com)