SOFT AND CRUNCHY KÜRBIS KAROTTEN COOKIES

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

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
40 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**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:

1

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

2

Im Anschluss mit einer Gabel zerdrücken.

3

In einer Rührschüssel Zucker, Vanillezucker und die Butter vermengen.

4

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

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI:

5

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

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!

7

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

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: