



Kürbis-Gewürzkekse

Ergibt: ca. 25 Kekse

Zutaten:

100 g Mandelmehl aus ungeschälten

Mandeln, teilentölt

40 g Kokosmehl

60 g Kokoszucker

½ TL Natron

1 Msp Salz

1 ½ TL Lebkuchengewürz

160 g Kürbispüree

60 ml Mandelmilch

etwas grober brauner Zucker oder Erythrit

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren, dann das Kürbispüree und die Milch zugeben und zu einem Teig verkneten. Diesen dann ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Mit einem Keksportionierer (ich nehme einen Cookie-Scoop für 1 TL) den Teig auf das Backblech setzen, dabei immer etwas Platz zwischen den Teigkugeln lassen. Jeden Keks mit etwas braunem Zucker bestreuen.
5. 15–20 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Tipp: Das Kürbispüree stelle ich so her: Einen Hokkaido waschen (wenn gewünscht, schälen, muss man aber bei Hokkaido nicht), halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In heißem Wasser weich kochen und dann pürieren. Das Püree hält sich in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 1 Woche, der nicht benötigte Rest kann z. B. wunderbar zu einer Kürbissuppe verarbeitet werden.

