



Kürbis-Walnuss-Cookies



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	83 kcal/ 348 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	8 g	ungesättigte Fettsäuren:	3,3 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Backofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 155 Grad) vorheizen. In einer großen Schüssel 150 g des Honigs mit der Butter zu einer glatten Masse verrühren. Rapsöl und nach und nach die Eier hinzufügen und verquirlen. Dann Kürbis, Olivenöl und restlichen Honig zugeben.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Muskat und Salz mit einer Gabel gründlich mischen. Anschließend die Kürbismasse in drei Teilen hinzugeben, nach jedem Teil gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Walnüsse und Rosinen einrühren. Anschließend den Teig 30 Minuten vor dem Backen kühlen.
3. Für die einzelnen Cookies je circa 2 Esslöffel Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech tropfen. Als Dekoration ein Walnussviertel leicht in die Mitte drücken. Ungefähr 15 Minuten goldbraun backen, bis die Cookies fest sind. Ein bis zwei Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann die Cookies auf einem Rost komplett auskühlen lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zutaten für 50 Portionen :

- 300 g Honig
- 55 g Butter in Zimmertemperatur
- 60 ml Rapsöl
- 4 Eier
- 330 g Kürbispüree
- 1 EL Olivenöl
- 300 g Vollkornmehl
- 4 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Muskat
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 200 g kalifornische Walnüsse, geröstet und gehackt
- 200 g Rosinen
- Kalifornische Walnüsse zum Garnieren