



PUMPKIN CHOCOLATE CHIP COOKIES

ZUTATEN

Für 12 Kekse

- ½ Butternut-Kürbis (für 130 g Kürbispüree)
- 70 g brauner Zucker
- 130 g Mehl Type 405
- 2 TL Pumpkin Spice Gewürz
- 1 "Flax Egg" (1 EL gemahlene Leinsamen eingeweicht in 3 EL Wasser)
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL natürliches Vanilleextrakt
- 2 EL Öl
- 3 EL Mandel- oder Sojamilch
- 40 g iChoc „White Vanilla“ Schokolade
- 40 g iChoc „Choco Cookie“ Schokolade

ZUBEREITUNG

- 1.** Für das Kürbispüree den halben Butternut-Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden und in Wasser ohne Salz weichkochen. Anschließend fein pürieren.
- 2.** Die Schokolade in grobe Stücke hacken und zur Seite stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 3.** Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gut verrühren. Zum Schluss die Schokoladenstückchen unterrühren.
- 4.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig entweder zu sechs Jumbo-Kekschen oder zwölf normalen Kekschen formen. Hierzu die Masse mit einem Löffel auf das Backpapier geben. Für 10 – 12 Minuten backen, bis die Kekse leicht braun geworden sind. Vor dem Verzehren abkühlen lassen.