

Kürbis Kekse

Bevor man mit backen anfängt, braucht man Kürbis Püree. Sorte ist ziemlich egal. Den Kürbis aufschneiden, schälen und Kerne wegmachen. Das Fleisch kochen mit ganz wenig Wasser (Kürbis hat sowieso viel davon). Das geht auch wunderbar in der Microwelle – dann braucht man kein Wasser. Wenn's weich ist, wird's püriert. Überflüssiges Wasser kann vorher weggeschüttet werden.

Ich habe das Rezept nicht auf Gewicht umgestellt, weil das umständlich ist, und in diesem Fall ist es mit Tassen ziemlich einfach. Hauptsache immer die gleiche Größe, und gestrichen voll, nicht gehäuft. Man kann zum Beispiel ein Yoghurt Becher (200 oder 250 ml) zum abmessen nehmen.

Jetzt kann's losgehen.

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Teelöffel Back Natron
- 1 Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Tasse Butter oder Margarine
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1 Tasse weißer Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker, oder etwas echte Vanille
- 1 Tasse Kürbis Püree
- 1 Tasse Schoko Stückchen, oder Blockschoko, gehakt

Butter cremig rühren. Zucker dazu, und weiter rühren bis die Mischung leicht und locker ist. Ei und Vanille dazugeben und gut vermengen. Die trockene Zutaten werden vermischt und abwechselnd mit dem Kürbis Püree nach und nach zu der Masse gegeben, und immer wieder glattgerührt.

Nun Häufchen (beliebig Groß) auf Blech (ausgelegt mit Backpapier) setzen. Bei 180 grad backen, 15-25 Minuten, je nach Größe. Auf ein Gitter abkühlen.