

KÜRBIS-SCHOKO-HÄUFCHEN

Zutaten für ca. 40 Stück

Hokkaido	300 g
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l
Zimtstangen	2
Nelken	1
Schokolade mit 70% Kakaoanteil (oder eine Schokolade nach Ihrem Belieben)	100 g
Vollkornmehl (alternativ normales Weizenmehl)	250 g
Backpulver	1 TL
brauner Zucker (alternativ weißer Zucker)	200 g
Ei, Raumtemperatur	1
Butter, Raumtemperatur	100 g
Salz	1 TL
Bio-Orangenabrieb	1 TL

So wird's gemacht

Kürbis waschen, entkernen und mit Schale kleinschneiden. Dafür braucht Ihr ein richtig scharfes Messer, dann geht es Ruckzuck.

Apfelsaft, Zimtstangen, Nelken und Kürbisstückchen in einen Topf geben und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen - bei wenig Hitze. Immer wieder umrühren.

Ist der Kürbis schön weich, die Gewürze entfernen und den Kürbis mit einer Gabel zerdrücken. Das wunderbar duftende Püree abkühlen lassen.

Schokolade in grobe Stückchen hacken.

Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel

sieben, Kürbismasse, Zucker, Ei, Butter, Salz und Abrieb zufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Zum Schluss die Schokostücke unterziehen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Teighäufchen darauf platzieren.

Im Ofen auf der mittleren Schiene je nach Dicke 20 bis 25 Minuten backen. Die Kekse sollen außen goldbraun und knusprig, innen aber noch weich sein.

besondere Utensilien:

kleiner Topf mit Deckel
Haarsieb
Rührschale
Handrührgerät mit Knethaken
Backblech mit Backpapier