



# Kürbis Cookies mit Ingwer-Icing

---

## Zutaten für ca. 16 Cookies

### Für die Cookies

- 200 g Hokkaido-Kürbis | Gewicht ohne Kerngehäuse abgewogen
- 100 g Zucker
- 1 gehäufter TL Zimt
- Saft von einer Orange | entspricht ca. 100 ml
- 150 ml Pflanzendrink
- 2 EL Ahornsirup
- 200 g Dinkelmehl type 630
- 100 g Feinblatt-Haferflocken
- 50 g Margarine
- 2 leicht gehäuften TL Backpulver
- 1 TL Vanille gemahlen
- 2 EL geschrotete Leinsamen
- 1 Prise Salz

### Für das Ingwer-Icing

- 80-90 g Puderzucker | im Bioladen ist auch Puderzucker aus Vollrohrzucker erhältlich
- 30 g frischer Ingwer
- 1-1,5 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Wer mag: etwas Mohn zur Deko | auch Orangen-Zesten sehen hübsch aus

---

## Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Hokkaido-Kürbis waschen, mehrere Stücke abschneiden und das Kerngehäuse komplett entfernen. Es sollten ca. 200 g Kürbis ohne Kerngehäuse, aber mit Schale bereit stehen. Kürbis mit einem stabilen, scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.
2. Kürbisstücke mit dem Saft einer Orange, einem gehäuften TL Zimt sowie 100 g Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Kürbisstücke ca. 12-15 Minuten weich kochen.
3. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (oder 180 Grad Umluft) vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen und bereit stellen.
4. Während die Kürbisstücke köcheln, kann man bereits alle übrigen nicht flüssigen Zutaten für den Cookie-Teig abwägen und in eine große Rührschüssel geben. Hierzu gehören: 200 g Dinkelmehl, 100 g Haferflocken, 2 EL geschrotete Leinsamen, 2 TL Backpulver, 1 TL gemahlene Vanille, eine Prise Salz und die Margarine ( 50 g in kleine Stückchen aufgeschnitten).
5. Wenn die Kürbisstücke weich sind, 150 ml Pflanzenmilch und 2 EL Ahornsirup hinzugießen und mit einem Schneidstab pürieren.
6. Das Kürbispüree zu den in der Rührschüssel vorbereiteten Zutaten geben und zügig mit den Knethaken zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Teig dabei gut vermischen – also die höchste Stufe des Rührgerätes mindestens 3-4 Minuten benutzen.
7. Anschließend mit zwei Esslöffeln Cookies auf dem mit Backpapier belegten Blech formen.
8. Cookies für 25 Minuten in den 200 Grad Ober- und Unterhitze heißen Ofen geben. Nach 25 Minuten den Ofen ausschalten, die Cookies aber noch etwa 10 weitere Minuten bei ganz leicht geöffneter Ofentür in der Hitze des Ofens ziehen lassen. Danach das Blech aus dem Ofen nehmen und die Cookies etwa 10 Minuten leicht abkühlen lassen, bevor man die Glasur aufträgt.
9. Nun kann das Ingwer-Icing vorbereitet werden. Dafür den Puderzucker (80-90 g) in eine Schüssel geben. Ein großes Stück Ingwer schälen (ca. 25-30 g) und mit einer Ingwer-Reibe ganz fein aufreiben, Saft und Fruchtfleisch ohne die Fasern der Knolle zum Puderzucker geben. Puderzucker-Ingwer-Gemisch mit 1 EL frisch gepressten Zitronensaft zu einem geschmeidigen Icing verrühren. Wenn das Icing nicht flüssig genug ist, noch ein klein wenig Zitrone hinzu geben oder etwas Puderzucker nachkippen, sollte das Icing zu flüssig geworden sein.
10. Icing mit dem Löffel über die Cookies geben und diese anschließend mit etwas Mohn bestreuen.

Danach sofort vernaschen und mit Freunden teilen. Wer die Cookies lagern möchte, muss etwas warten, bis das Icing nach etwa 30 Minuten fester geworden ist. Danach die Cookies in eine mit Backpapier ausgelegte Keksdose geben und die Kekse auch untereinander mit etwas Backpapier voneinander trennen, damit das Icing hübsch bleibt.