PUMPKIN SNICKERDOODLE COOKIES

für etwa 20 Stück

ZUTATEN

Für den Teig:
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Pr. Salz
1 Pr. Muskat
150 g Zucker
1 EL Agavendicksaft
100 g weiche Butter
1 Ei
100 g Kürbispüree

Für die Kruste:
50 g Zucker
2 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Muskat in einer Schüssel vermischen.

2. Den Zucker und den Agavendicksaft in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Butter, das Ei und das Kürbispüree zu der Zucker-Agavendicksaft-Mischung geben und gut unterrühren.

3. Die Mehl-Mischung zu den Zutaten in der zweiten Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

4. Zucker, Zimt, und Ingwer in einem kleinen Schälchen verrühren. Teelöffelgroße Portionen vom Teig abstechen und jeweils mit den Händen zu Kugeln formen. Jede Kugeln in der Zucker-Zimt-Ingwer-Mischung wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und platt drücken.

5. Die Cookies im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180°C) etwa 10 Minuten backen.