

# Harry Potters Kürbis Cookies

Zubereitungszeit: 10 min (wenn Kürbispüree vorrätig) oder 1h 30 min (wenn nicht)

Backzeit: 15-18 min

ergibt ca. 40-50 Cookies

## Zutaten:

- 110g Butter
- 1 cup weisser Zucker
- ½ cup Muscovado-Zucker
- 1 cup Kürbispüree\*
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 ½ cups Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Backnatron
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- ¼ TL (frisch) gemahlener Muskat
- ⅛ TL Nelkenpulver
  
- 1 ½ gesiebter Puderzucker
- 3 EL Milch
- 1 EL geschmolzene Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt



\* Einfach einen für Gebäck geeigneten Kürbis kaufen (≠ diejenigen, die am besten für Suppen geeignet sind). Waschen, aufschneiden, die Samen und die Schale entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Wasser kochen bis der Kürbis beginnt auseinanderzufallen. Dies wird etwa 30-60 Minuten dauern, je nach Kürbis. Nun die Masse mit einem Schneebesen gut durchrühren, bis ein Püree entsteht. Abkühlen lassen und überschüssiges Püree eingefrieren.

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter und Zucker in einer grossen Schüssel rühren bis die Mischung hell und geschmeidig ist.
3. Kürbispüree, Ei und Vanille-Extrakt hinzufügen und untermischen.
4. Mehl, Salz, Backnatron, Backpulver, Zimt, Muskat und Nelkenpulver vorsichtig der Buttermischung beifügen. Der Teig sollte weich und dennoch gut formbar sein.
5. Teelöffel-grosse Bällchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (es wird etwa drei Backblech voll geben).
6. In der Mitte des Ofens 15-18 Minuten backen.
7. Für die Glasur Puderzucker, Milch, geschmolzene Butter und Vanille-Extrakt zusammenfügen. Glasur in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen und auf jedes abgekühlte Cookie einen Harry Potter-Blitz spritzen.

(Rezept nach [www.verybestbaking.com](http://www.verybestbaking.com))