

PUMPKIN SPICE SNICKERDOODLES

Für: ca. 12-16 Stück | Zubereitungszeit: 20 min | Kühlzeit: mind. 2 Stunden | Backzeit: 10-12 Minuten



ZUTATEN:

- 100 g Butter, geschmolzen
- 160 g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- 80 g Kürbispüree
- 1 TL Vanillepaste
- 230 g Weizenmehl
- 3/4 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice
- 100 g Zucker (zum Wälzen)
- 1 TL Zimt (zum Wälzen)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst **100g Butter**, **160g braunen Zucker**, **1 Eigelb**, **80g Kürbispüree** & **1TL Vanillepaste** in einer Schüssel vermischen. Dann **230g Weizenmehl**, **3/4TL Natron**, **1/4TL Salz**, **1 TL Zimt** und **1 TL Pumpkin Spice** in einer weiteren Schüssel mischen. Dann die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und alles gut vermischen. Den Teig abdecken und mind. 2 Stunden kalt stellen.
2. Nun **100g Zucker** und **1 TL Zimt** in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und den **Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen**.
3. Mit einem Eisportionierer (2 EL) Kugeln aus dem Teig formen und im Zimt-Zucker wälzen, bis sie komplett bedeckt sind. Dann mit genügend Abstand auf den Backblechen verteilen und **10-12 Minuten** backen. Der Trick ist, die Kekse nicht fertig zu backen, dann bleiben sie in der Mitte schön weich.
4. Die Kekse aus dem Ofen holen und 5 min auf dem Blech lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen.