



### ZUTATEN (Menge für ca. 15 Stück)

250 g	Rohrzucker
½ TL	Vanilleextrakt
170 g	Margarine
115 g	Kürbispüree (sehr gut abgetropft)
<b>315 g</b>	<b>KOMEKO KUCHENGLÜCK</b>
2 TL	Lebkuchengewürz
½ TL	Natron
1 Prise	Salz
150 g	Schokoladenchips



### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zucker, Vanilleextrakt, Margarine und Kürbispüree kräftig verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. KOMEKO KUCHENGLÜCK, Gewürze, Natron und Salz dazugeben und verrühren - der Teig ist etwas klebrig.
4. Zum Schluss die Schokoladenstückchen hinzufügen und mischen.
5. Aus dem Teig kleine Kugeln formen (ggf. die Hände mit Mehl bestäuben).
6. Diese im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberseite leicht flach drücken.
7. 13-15 Minuten backen. Etwas Abkühlen lassen, um die saftigen, leckeren Cookies zu genießen!



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

