

Mini Kürbis Whoopie Pies mit Zimtfüllung Rezept - Weihnachtliche Gewürze für kältere Herbsttage

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
15 Minuten	60 Minuten	Mittel	12 Whoopie Pies

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den pürierten Kürbis:

Menge	Bezeichnung
½ Stück (ca. 250 g)	Kürbis (Hokkaido)

Feuchte Zutaten für die Cookies:

Menge	Bezeichnung
150 g	Butter
100 g	Brauner Zucker
1 Stück	Ei
1 TL	Vanille-Paste

Trockene Zutaten für die Cookies:

Menge	Bezeichnung
175 g	Mehl
½ TL	Natron
¼ TL	Nelkenpulver
½ TL	Zimt

Zutaten für die Zimtfüllung:

Menge	Bezeichnung
115 g	Frischkäse
115 g	Butter
150 g	Puderezucker
1 TL	Vanille-Paste
1 TL	Zimt

Zubereitung des pürierten Kürbis':

1. Den Kürbis schälen, das unbrauchbare Fleisch entfernen und den Rest in grobe Scheiben schneiden.
2. Bei 180 °C backen, bis er eine leicht bräunliche Farbe erhält. Aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Die Schale entfernen und die Scheiben in grobe Stücke schneiden. Die Stücke anschliessend pürieren. Sollte das Püree zu trocken sein kann etwas Wasser beigegeben werden.

Zubereitung der Cookies:

1. Währenddem ihr den Teig für die Cookies macht, lohnt es sich, die Butter und den Frischkäse für die Füllung bei Raumtemperatur bereits etwas weich werden zu lassen.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker beigegeben. Mit dem Schwingbesen gut verrühren, bis sich der Zucker grösstenteils aufgelöst hat. Kurz auskühlen lassen.
3. Das Ei und das Vanille-Paste der Butter-Zucker-Mischung beigegeben und gut verrühren.
4. Alle trockenen Zutaten kombinieren. Die trockenen und feuchten Zutaten gut vermischen.
5. Den pürierten Kürbis beigegeben und vermischen, bis ein einheitlicher Cookieteig entsteht.
6. Den Backofen auf 200 °C vorwärmen.
7. Den Teig löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech löffeln. Bei uns waren zwei Bleche nötig. Achtet darauf, dass genug Abstand zwischen den einzelnen Cookies bleibt.
8. Für 8 bis 10 Minuten backen. Die Cookies sollten nicht hart sein, aber ihre Form gut behalten. Die Cookies aus dem Backofen nehmen und gut auskühlen lassen, bevor ihr die Füllung darauf gibt.

Zubereitung der Zimtfüllung:

1. Die Butter und den Frischkäse mit dem Handmixer gut vermischen.
2. Den Puderzucker löffelweise begeben und mit dem Handmixer wieder vermischen. Gibt ihr alles auf einmal hinzu, wird eure Küche weiss sein. Ist also nicht zu empfehlen.
3. Das Vanille-Paste begeben, mischen und schlussendlich den Zimt begeben und nochmals vermischen.

Zubereitung der Mini Whoopie Pies:

1. Sind die Cookies abgekühlt (müssen sie sein, sonst schmilzt die Füllung sofort!) können sie endlich gefüllt werden! Jeweils gleich grosse Deckel und Böden finden und den Boden mit reichlich Füllung bestreichen.
2. Den Deckel draufsetzen und servieren!

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
343 kcal	22 g	34 g	3 g