

## Pumpkin Preiselbeeren Plätzchen

(ergibt ca. 32 Stück)



### Zutaten:

#### Für den Teig:

200g Mehl  
75g Haferflocken  
1/8 TL Natron  
1/8 TL Cardamom  
1/8 TL Ingwer (Pulver)  
1/4 TL Muskatnuss  
1/4 TL Zimt  
1/4 TL Salz  
120g brauner Zucker  
125g Butter  
1 Ei  
100g Kürbispüree (Hokkaido oder Butternut)

#### Zum Wälzen:

50g weißer Zucker  
1 TL zimt

#### Zum Füllen/Verzieren:

150g Preiselbeeren (Soße/Marmelade im Glas)  
1 EL Zitronensaft  
60g Puderzucker  
50g Frischkäse  
gehackte Walnüsse

### Zubereitung:

#### Kürbispüree:

Den Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne und das faserige Innere herauschaben. Den Kürbis mit der Öffnung nach unten auf das Backblech legen und ca. 50-55 Minuten bei 200 Grad backen. Zunächst den Kürbis abkühlen lassen und danach die Schale des Kürbis entfernen. Das Kürbisfleisch pürieren, in ein Sieb geben und 3-4 Stunden gut abtropfen lassen. 100 Gramm abwiegen und für dieses Rezept entnehmen. Den Rest des Kürbispürees einfrieren oder für ein anderes Rezept verwenden.

#### Teig:

Alle trockenen Teigzutaten außer dem braunen Zucker gut mischen. Die Butter und den braunen Zucker 2-3 Minuten mit dem Elektromixer schlagen. Anschließend das Ei und das Kürbispüree unterrühren. Trockene Zutaten nach und nach in den Teig geben. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Füllung:

Den Zitronensaft zu den Preiselbeeren zugeben, anschließend die Preiselbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Puderzucker und Frischkäse in die Masse geben und gut unterrühren.

#### Backen:

Den Teig mit einem Teelöffel portionieren und diese zu kleinen Kugeln formen. Weißen Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Teigkugeln im Zucker Zimt wälzen. Anschließend die Kugeln auf einem Backblech legen und mit einem Glas plätten.

Das Backblech für 6 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Das Backblech entnehmen und mit einem Teelöffel mittig kleine Vertiefungen in den Keks drücken. Die Füllung in die Vertiefungen geben und 6 weitere Minuten backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, mit gehackten Walnüssen verzieren und auf einen Grillrost abkühlen lassen.