

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

CARROT CAKE COOKIES

ZUTATEN / KEKSE:

225 gr weiche Butter
2 große Eier
200 gr weißer Zucker
200 gr brauner Zucker
1 tl Vanilleextrakt
275 gr Mehl
1 tl Natron
1 tl Backpulver
1/2 tl Zimt
1/2 tl gemahlener Ingwer*
1/4 tl geriebene Muskatnuss
175 gr Hafer- oder Schmelzflocken
3 große Karotten (ungeschält 300 bis 350 gr)

**Gemahlene Ingwer gibt es im Asiamarkt oder im gut sortierten Supermarkt. Durch Zimt, Ingwer und Muskatnuss erhalten die Kekse eine leicht würzige Note. Wem das zu weihnachtlich erscheint, kann problemlos auf Zimt und/oder Muskatnuss verzichten.*

ZUBEREITUNG / KEKSE:

1. Butter, Eier, Vanilleextrakt, sowie die beiden Zuckersorten 3 bis 4 Minuten lang luftig aufschlagen.
2. Mehl, Natron, Backpulver, sowie Zimt, Ingwer und Muskatnuss in einer großen Schüssel vermischen und anschließend in drei Schwüngen unter die Butter-Ei-Masse rühren.
3. Karotten schälen, fein raspeln und mit den Haferflocken unter den Teig heben.
4. Teig für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teighäufchen formen und mit einem Abstand von 5 bis 7 cm gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Vorsicht ist geboten, da die Teighäufchen beim Backen stark auseinander fließen.
6. Die Teighäufchen im vorgeheizten Backofen bei 175° (Ober-/Unterhitze) 16 bis 18 Minuten backen und anschließend auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.
7. Die Schritte 5 und 6 wiederholen, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

ZUTATEN / FUELLUNG:

225 gr Frischkäse
100 gr Butter
125 gr Puderzucker
1 tl Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Butter und Frischkäse luftig aufschlagen.
2. Puderzucker und Vanilleextrakt unterrühren, bis eine glatte cremige Masse entsteht.
3. Zwei Kekse mit einer kleinen Menge Creme zusammenfügen. Fertig.

Die fertigen Kekse sind gekühlt bis zu 4 Tage haltbar.

Dieses Rezept ergibt etwa 35 bis 40 Kekse.

Zubereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	ca. 60 Minuten
Backzeit:	16-18 Minuten pro Blech
Gesamtkosten:	ab 4,90 € **