




Apfel-Karotten Cookies

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Karotten	1 St.
Butter	125 g
Zucker	125 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Zimt	0.5 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Haselnusskerne, ganz	50 g
Rosinen	80 g
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	1 EL
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel und Karotte schälen, Äpfel vierteln und entkernen. Beides würfeln und in einem Topf mit ca. 150 ml Wasser ca. 20 Min. weich garen. In ein Sieb abgießen, abkühlen lassen und im Topf fein pürieren.

2. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Ei und kaltes Apfel-Karotten-Püree zugeben. Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat mischen, kurz unterrühren. Haselnüsse grob hacken, mit Rosinen unterheben.

Teig mit zwei Teelöffeln zu kleinen Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im heißen Ofen ca. 12–15 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel mit Apfelsaft und Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Apfel-Karotten Cookies damit verzieren und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 419 kcal

Kohlenhydrate 69 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 14 g
