




Carrot Cookies mit Vanille-Orangencreme

 Zeit gesamt
3h 15min

 Zubereitungszeit
1h

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	305 g
Zucker	100 g
Rohrzucker	50 g
Salz	0.25 TL
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	230 g
Backpulver	1 TL
Zimt	0.5 TL
Karotten	200 g
Ingwer, frisch	10 g
Muskatnuss, gemahlen	
Puderzucker	180 g
Frischkäse, natur	180 g
Sallys Vanilleextrakt	2 TL
Orangenpaste	1 TL
Kuvertüre, weiß	300 g
Pistazien	50 g
Haselnusskerne, gehackt	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Spritzbeutel, Eisportionierer

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor und belege mehrere Bleche mit Backfolie oder Backpapier.

2. Karottenkuchen-Kekse

Verrühre 125 g weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und 1 TL Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten weiß cremig. Füge das Ei hinzu und rühre es sorgfältig ein. Vermische das Mehl mit Backpulver und Zimt. Reibe die Karotten und den Ingwer fein und verrühre alle Zutaten zu einem Teig, bis sich alles verbunden hat.

Tipp:

Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder Sallys Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

Setze mit einem mittleren Portionierer kleine Teigkugeln auf die Backfolie. Achte dabei auf genügend Abstand, da die Kekse noch leicht auseinanderfließen. Backe nun mehrere Bleche gleichzeitig im vorgeheizten Ofen für etwa 16-17 Minuten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Nimm die Bleche aus dem Ofen und lasse die noch weichen Kekse bei Raumtemperatur vollständig abkühlen, bevor du sie umsetzt.

3. Vanille-Orangencreme

Verrühre 180 g weiche Butter mit dem Puderzucker in 2-3 Minuten weiß cremig. Füge den kalten Frischkäse, 1 TL Vanilleextrakt und die Orangenpaste hinzu und rühre alle

Zutaten gut ein. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.

4. Kekse füllen

Lege die Hälfte der abgekühlten Kekse mit der Unterseite nach oben hin und spritze die Creme dekorativ darauf. Achte dabei darauf die Creme nicht ganz bis zum Rand zu spritzen, da sie durch das Zusammendrücken noch etwas nach außen quillt. Setze jeweils einen zweiten Keks auf die Creme und drücke ihn leicht an. Stelle die Kekse für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Creme schön fest wird.

5. Dekoration

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre von der Hitze herunter und rühre das letzte Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre erneut für ein paar Sekunden über das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Hacke die Pistazienkerne grob und vermische sie mit den gehackten Haselnüssen. Tauche die Kekssandwiches nun bis zu einem Drittel in die Kuvertüre ein und streue dann die Nussmischung darüber oder wälze die Kekse mit der Kuvertüre darin. Setze die fertigen Kekse auf eine Backfolie oder Backpapier und lasse die Kuvertüre fest werden. Abgedeckt im Kühlschrank gelagert halten sich die Kekse etwa 4-5 Tage.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	600 kcal		
Kohlenhydrate	60 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	37 g