Karotten-Mandel-Cookies

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	150 g
Orangen	1 St.
Marzipanrohmasse	100 g
Brauner Zucker	80 g
Honig	40 g
Salz	
Zimt	1 TL
Sonnenblumenöl	150 ml
Eier	1 St.
Mandeln, gemahlen	50 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Marzipan würfeln.

2. In einer Schüssel Zucker, Honig, Salz, Karotten, Orangenschale und Zimt mischen. Sonnenblumenöl und Ei verquirlen und zufügen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen unterrühren.

3. Mit 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen. Jeweils einen Würfel Marzipan in die Mitte drücken, Teig darüber schließen.

4. Karotten-Mandel-Cookies im Backofen ca. 12–15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden. Auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.

5. In einer Schüssel Puderzucker mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Karotten-Mandel-Cookies damit überziehen und trocknen lassen. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	252 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g