Rezept

Möhren-Kurkuma-Cookies

Ein Rezept von Möhren-Kurkuma-Cookies, am 19.05.2024

Zutaten

2	Möhren
100 g	Rohrzucker
80 ml	Rapsöl
200 g	Dinkelmehl
2 TL	gemahlene Kurkuma
1/4 TL	frisch geriebene Muskatnuss
50 g	Rosinen
50 g	Mandeln
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei (M)
75 g	Haferflocken
1/2 TL	Backpulver
1/4 TL	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cookies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 10 g F, 5 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Möhren schälen, Enden abschneiden und fein raspeln. Mandeln grob hacken.

2. Zucker, Vanillezucker und Öl verrühren. Ei zugeben und 3 Min. unterrühren. Mehl, Haferflocken, Kurkuma, Backpulver, Muskatnuss und Salz vermischen. Abwechselnd mit den Möhren in die Zucker-Ei-Masse mischen und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Zuletzt Rosinen und Mandeln unterheben.

3. Für die Cookies je 1 gehäuften EL Teig auf das Backpapier setzen (sechs Stück pro Backblech) und auf der mittleren Schiene im Backofen in 14-16 Min. golden backen.