

Rezept

## Möhren-Kurkuma-Cookies

Ein Rezept von Möhren-Kurkuma-Cookies, am 10.06.2026

### Zutaten

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

### 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.