

Rezept

Möhrenausstecher

Ein Rezept von Möhrenausstecher, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 130 g Möhren (ersatzweise Süßkartoffeln) | 25 g Butter (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine) |
| 125 g Vollkorn-Dinkelmehl + mehr zum Arbeiten | 1 TL Weinstein-Backpulver |
| ½ TL Ceylonzimt | |

Außerdem

Ausstecher in verschiedenen Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal, 1 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Möhren schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und mit etwas Wasser in einem Topf ca. 8 Min. köcheln lassen. Dann abgießen und abtropfen lassen, mit der Butter in den Topf geben und alles mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mehl, Backpulver und Zimt unterrühren und den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teigreste wieder zusammenkneten, ausrollen und ausstechen, bis alles verbraucht ist. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren.
3. Die Kekse im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Dann die Kekse in eine Blechdose schichten, so sind sie bis zu 4 Tage haltbar.