

Rezept

Rübli-Kekse

Ein Rezept von Rübli-Kekse, am 23.04.2024

Zutaten

1 Möhre (120 g)	50 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter	100 g Zucker
2 Eier (M)	1 Msp. Natron
50 g gemahlene Haselnüsse	125 g Mehl
125 g Aprikosenkonfitüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 5 g F, 1 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Möhre schälen, waschen, abtrocknen und fein reiben. Die Marzipanrohmasse grob reiben. Beides beiseitestellen.
2. Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 30 Sek. cremig rühren. Natron, gemahlene Haselnüsse und das Mehl mit dem Handrührgerät einarbeiten. Die geraspelte Möhre und das geriebene Marzipan mit einem Löffel unterheben.
3. Nach und nach mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen abnehmen und mit etwas Abstand zueinander in Häufchen auf die Backbleche setzen. Mit dem Löffel etwas flacher drücken. Die Rübli-Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 15 Min. backen. He-rausnehmen und mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen.
4. Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf etwas erwärmen und glatt rühren. Mit einem Backpinsel auf die heißen Kekse auftragen. Vollständig auskühlen lassen.