

Karottenblüten

ca. 60 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Spezial-Mürbteig:

250 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
2 Eier (Größe M)
1 KL Zimt
1 Prise gemahlene Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g gemahlene Mandeln
450 g gesiebtes glattes Mehl
120 g geschälte, fein geriebene Karotten

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelter Dotter
Dr. Oetker Hagelzucker

1 Spezial-Mürbteig:

Butter mit Staubzucker, Eiern, Gewürzen, Salz und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mandeln mit Mehl vermischen und mit den Karotten unterkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Blüten ausstechen. Die Kekse auf ein leicht befettetes Backblech geben, mit Dotter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten