

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 & Bestreuen:

1 versprudelter Dotter
Dr. Oetker Hagelzucker

1 Spezial-Mürbteig:

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

2 Zum Bestreichen & 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