



Möhrenmandelkekse mit Zimt



Zutaten für ein Blech Kekse

Teig

50 g Möhre (fein geraspelt)
2 Eier
200 g Puderzucker
400 g gemahlene Mandeln
2 Teelöffel Zimt
ca. 200 g Mehl
1 TL Backpulver

Glasur

100 g Puderzucker
2-3 EL Wasser

Zubereitung

Teig

Aus den Zutaten für den Teig mit dem Knethaken einen festen Teig herstellen.

Die Mehlmenge so anpassen, dass ein nicht mehr zu klebriger Teig entsteht. (Das ist abhängig von dem Wassergehalt der Möhre).

Den Teig 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit beliebigen Förmchen ausstechen.

Dann die ausgestochenen Kekse auf ein Backblech geben und 10

Minuten bei 150° C backen.

Kekse abkühlen lassen.

Glasur

Aus dem Puderzucker und dem Wasser eine Glasur herstellen und diese gleichmäßig auf den abgekühlten Keksen verteilen.