

Möhren-Kekse mit Eierlikörglasur (ca. 50 Stück)



Teig:

110 g Mehl
30 g Haselnüsse (gerieben)
40 g Zucker
1 Eigelb
30 g Butter
15 g Möhren geraspelt

Glasur:

2 EL Eierlikör
80 g Puderzucker

Speisefarbe in orange und grün
Möhrenausstecher



So geht's

Mehl, Haselnüsse und Zucker auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde machen. Eigelb, kalte Butter in Stück und geraspelte Möhren hineingeben und zu einem Mürbeteig verkneten.

Etwa 1 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dazu Eierlikör mit Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. 2/3 der Glasur in orange, den Rest der Glasur in grün einfärben. In zwei Gefrierbeutel füllen und luftdicht verschließen.

Nun den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen und den Teig dick ausrollen. Möhren ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 12-15 min goldbraun backen.

Vom Backblech nehmen und auskühlen lassen.

Nun von den Gefrierbeuteln eine kleine Ecke abschneiden und die Möhren mit oranger, sowie grüner Glasur verzieren.

Gut trocknen lassen, bevor sie in eine Dose geschichtet werden.

Die Kekse halten sich auf jeden Fall ca. 2 Wochen.