

Carrot Cake Kekse

75–80 Min

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis sie bernsteinfarben ist und ein nussiges Aroma entwickelt. 90 g der gebräunten Butter in eine große Schüssel geben und die restlichen 45 g für die Glasur aufbewahren.
2. In derselben Pfanne die Walnüsse 2–3 Minuten rösten, bis sie duften. Beiseitestellen. Die geriebene Karotte hinzufügen und bei geringer Hitze kochen, bis sie auf etwa 35 g reduziert ist. Abkühlen lassen.
3. Den braunen Zucker und den Kristallzucker zur gebräunten Butter geben und verquirlen. Das Ei und die vorbereitete Karotte untermischen.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Ingwer vermischen. Zur Butter-Mischung geben und vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Walnüsse unterrühren.
5. Den Teig abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Kekse formen und mit einem Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 10 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Vollständig abkühlen lassen.
7. Für die Glasur den Frischkäse und die beiseitegestellte braune Butter glatt rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanillepaste hinzufügen und cremig rühren.
8. Die abgekühlten Kekse mit Zuckerguss verzieren und mit Walnüssen bestreuen.

Zutaten für 10 Portionen

= Kotányi Produkte

Kekse:

170 g	Butter
85 g	Walnüsse, fein gehackt (+ zusätzlich zum Garnieren)
50 g	Karotten, gerieben
100 g	Brauner Zucker
1	Ei, Raumtemperatur
160 g	Mehl, universal
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Speisesalz jodiert
0.5 TL	Bio Zimt gemahlen
0.5 TL	Bio Ingwer gemahlen

Frischkäse-Glasur:

150 g	Frischkäse, Zimmertemperatur
150 g	Staubzucker
1 TL	Bourbon Vanillepaste