



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

