

Möhrenkeks mit Häubchen



Teig

100 g Mehl
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Nussnougatcreme
1 Eigelb
50 g weiche Butter
75 g geraspelte Möhren

Häubchen

1 Eiweiß
30 g Zucker
30 g Pistazien

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig mit dem Knethaken des Handrührgerätes einen Teig herstellen. Die geraspelten Möhren als letztes dazugeben und gut verkneten. Dann 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und ca. 60 Plätzchen (rund) ausstechen.

Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Mit Hilfe einer Tülle auf jeden Keks einen Klecks des geschlagenen Eiweiß setzen.

Pistazien hacken und darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 13 Minuten backen.