

Nussiger Möhrencookie



Teig

100 g geraspelte Möhren
 175 g Mehl
 150 g gemahlene Haselnüsse
 2 EL Backkakao
 50 g Nussnougatcreme
 1 TL Zimt
 1 TL Backpulver
 150 g weiche Butter
 80 g Rohrzucker
 1 Päckchen Vanillezucker

Verzieren

60 Haselnüsse

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.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf dem Blech verteilen.
 Dann jeweils eine Haselnuss in die Mitte der Kugel drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 15 Minuten backen.