



Nussiger Möhrencookie



Zutaten für ein Blech Cookies

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

Zum Verzieren

60 Haselnüsse

Zubereitung

Teig

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.

Zum Verzieren ...

... dann jeweils eine Haselnuss in die Mitte der Kugel drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 15 Minuten backen.