

CARROT COOKIES MIT VANILLE-ORANGENCREME / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #44



- ANZEIGE -

Karottenkuchen ist ein absoluter Klassiker, für dieses Rezept habe ich daraus leckere Cookie-Sandwiches gebacken und mit einer leckeren Vanille-Orangencreme befüllt. Anschließend werden die Kekse noch mit weißer Schokolade umhüllt und mit Pistazien und Haselnüsse verziert. Die Möhrenkuchen Sandwiches eignen sich perfekt als Snack für Zwischendurch oder ihr habt etwas Schönes für die Kaffeetafel, zum Verschenken oder zum Mitnehmen.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
16 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor und belege mehrere Bleche mit Backfolie oder Backpapier.

KAROTTENKUCHEN-KEKSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten weiß cremig. Füge das Ei hinzu und rühre es sorgfältig ein. Vermische das Mehl mit Backpulver und Zimt. Reibe die Karotten und den Ingwer fein und verrühre alle Zutaten zu einem Teig, bis sich alles verbunden hat. Setze mit einem mittleren Portionierer kleine Teigkugeln auf die Backfolie. Achte dabei auf genügend Abstand, da die Kekse noch leicht auseinanderfließen. Backe nun mehrere Bleche gleichzeitig im vorgeheizten Ofen für etwa 16-17 Minuten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Nimm die Bleche aus dem Ofen und lasse die noch weichen Kekse bei Raumtemperatur vollständig abkühlen, bevor du sie umsetzt.



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

VANILLE-ORANGENCREME

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in 2-3 Minuten weiß cremig. Füge den Frischkäse, das Vanilleextrakt und die Orangenpaste hinzu und rühre alle Zutaten gut ein. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.

KEKSE FÜLLEN

Lege die Hälfte der abgekühlten Kekse mit der Unterseite nach oben hin und spritze die Creme dekorativ darauf. Achte dabei darauf die Creme nicht ganz bis zum Rand zu spritzen, da sie durch das Zusammendrücken noch etwas nach außen quillt. Setze jeweils einen zweiten Keks auf die Creme und drücke ihn leicht an. Stelle die Kekse für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Creme schön fest wird.

DEKORATION

KAROTTENKUCHEN-KEKSE:

- 125 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 50 g** brauner Zucker
- ¼ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei
- 230 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Zimt
- 200 g** Karotten
- 10 g** Ingwer (frisch)
- 1 Pr.** Muskatnuss (gerieben)

VANILLE-ORANGENCREME:

- 180 g** Butter (weich)
- 180 g** Puderzucker
- 180 g** Frischkäse (kalt)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Orangenpaste

DEKORATION:

- 300 g** weiße Kuvertüre
- 50 g** Pistazien (Kerne)
- 50 g** Haselnüsse (gehackt)



CARROT COOKIES MIT VANILLE-ORANGENCREME / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #44

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre von der Hitze herunter und rühre das letzte Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre erneut für ein paar Sekunden über das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Hacke die Pistazienkerne grob und vermische sie mit den gehackten Haselnüssen. Tauche die Kekssandwiches nun bis zu einem Drittel in die Kuvertüre ein und streue dann die Nussmischung darüber oder wälze die Kekse mit der Kuvertüre darin. Setze die fertigen Kekse auf eine Backfolie oder Backpapier und lasse die Kuvertüre fest werden. Abgedeckt im Kühlschrank gelagert halten sich die Kekse etwa 4-5 Tage. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!