



## Karotten-Cashew-Kekse

Für ca. 50 Stück

### Teig

- 130 g Karotten waschen, schälen und fein reiben. Mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und dann auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Vor der Weiterverarbeitung gut ausdrücken.
- 100 g Cashewkerne in einem Mixer fein mahlen auf der 2. Einschubleiste von unten im Backofen bei 180 Grad 6–8 min goldbraun rösten. Dann abkühlen lassen.
- 150 g Butter mit  
100 g Zucker in einer Schüssel glatt rühren und  
300 g Mehl darüber sieben. Dann  
1 Prise Salz sowie  
1 Msp. Zimt gem. und  
1 Msp. Nelken gem. zufügen. Die ausgedrückten Karotten und die gemahlten Cashewkerne einarbeiten und alles zu einem glatten Teig verkneten, dann mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Den Teig danach portionsweise etwa 5 mm dick ausrollen und mit verschiedenen Ausstechformen Kekse ausstechen. Auf Backbleche, mit Backpapier ausgelegt, platzieren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12–14 min backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

### Glasur

- 150 g Kuvertüre halbbitter, fein hacken.  
50 ml Sahne und  
30 g Honig in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Kuvertüre einrühren, bis sie geschmolzen ist.

Die Kekse zur Hälfte in die Glasur tauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen (damit nichts auf die Arbeitsfläche tropft, Alufolie unter das Gitter legen). In einer Blechdose zwischen Lagen von Alufolie oder Pergamentpapier aufbewahren.