

Leckere Möhren-Kokos Kekse

Zutaten

für die Kekse

250g Margarine
200g Zucker
200g Möhrenpüree
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
550g Mehl
3 TL Backpulver
100g Kokosraspel



für die Verzierung (optional)

150g Puderzucker
4 TL Zitronensaft
4 TL flüssige vegane Lebensmittelfarbe (gelb/orange und grün)



Zubereitung

- 01** Margarine leicht erwärmen und schmelzen. In einer Schüssel zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.
- 02** Wenn man kein fertiges Möhrenpüree zur Hand hat kann man es ganz einfach herstellen. Dazu 200g geschälte Möhren klein schneiden und ca. 10 Minuten kochen bis sie weich sind. Anschließend mit dem Zauberstab zu Püree verarbeiten.
- 03** Möhrenpüree, Vanillemark und Zitronenabrieb zur Margarine/Zucker Mischung geben. Dann Mehl und Backpulver hinein sieben und verrühren. Nun noch die Kokosraspel unterheben. Teig nochmal ordentlich mit den Händen durchkneten. Anschließend in Frischhaltefolie eingewickelt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 04** Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.
- 05** Teig portionsweise ausrollen – am besten so dünn wie möglich. Vorher noch einmal gut durchkneten. Wenn der Teig beim ausrollen Schuppen bildet noch einmal mit etwas Mehl bestäuben. Kekse ausstechen, auf ein Backblech geben und etwa 12 bis 15 Minuten backen.
- 06** In der Zwischenzeit die beiden Sorten Zuckerguss vorbereiten. Dazu jeweils 75g Puderzucker mit 2TL Zitronensaft und 2TL Lebensmittelfarbe vermischen und in die Squeezerflaschen geben.
- 07** Nachdem die Kekse abgekühlt sind mit dem Zuckerguss verzieren.

Viel Spaß und guten Appetit!

Weitere Rezepte findest du hier: www.our-vegan.life