



Toffifee Carrot Cake Cookies

Weich und soft mit einer einzigartigen Schoko-Karamell Note – unsere soften Toffifee Carrot Cake Cookies solltest du mit deinen Liebsten nachbacken und am besten noch warm aus dem Ofen genießen!

Zutaten:

für 12 Kekse:

für den Teig:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 400 ml Vollrahm
- 500 g Mehl
- 1 ½ TL Salz
- 200 g Zucker
- 180 g Butter
- 350 g Karotten
- 2 EL Zimt
- 15 Toffifee

für das Frosting:

- ½ Päckchen Puderzucker
- Saft ½ Zitrone
- 1 ½ TL Frischkäse

Zum Dekorieren:

- 15 Toffifee
- Marzipan-Möhrchen
- Haselnüsse

Und so geht's:

1. Hefe, Rahm, Mehl, Salz, 50 g Zucker und 100 g Butter zu einem elastischen und glatten Teig kneten (bestenfalls mittels Küchenmaschine mit Knethaken auf mittlerer Stufe). Diesen im Anschluss zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunden aufgehen lassen.
2. 350 g Karotten und 1 Packung Toffifee feinhäckseln und mit 80 g Butter sowie 150 g Zucker und Zimt vermischen.
3. Den Teig auf etwas Mehl zu einem ca. 40 × 50 cm großen Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, ohne dabei einen Rand zu lassen. Den Teig nun von der Längsseite her aufrollen. Ihn danach vorsichtig und mit wenig Druck in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Die gerollten Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
4. Das Blech in die Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens schieben und die Schnecken für ca. 40 Min. backen.
5. Die fertigen Cookies danach herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Für das Frosting Puderzucker, Zitrone und Frischkäse verrühren und auf den Cookies verteilen.
6. Zu guter Letzt die glasierten Cookies mit Toffifee, Haselnüssen und Marzipan-Möhrchen verzieren, fertig!

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

