

# Kleeblätter-Kekse mit Möhren

Süße Glücksbringer-Kekse

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

70 g Möhre

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (der Größe M)

50 g kernige Haferflocken

### Guss:

100 g Puderzucker

4 - 5 TL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

grün

## 1 Vorbereiten:

Möhre schälen und fein raspeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Ausstecher Kleeblätter (Ø etwa 5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



③ Guss:

Pudrzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit Speisefarbe grün einfärben. Die Kekse damit bestreichen und Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

