



Karottenkekse mit Chili



60 Min.



mittel



30 Kekse

Schritt 1

Die Karotten waschen, in grobe Stücke schneiden und bei 150 Grad im Backrohr in etwa 20 Minuten weich garen oder im Topf mit wenig Wasser weich dünsten.

Schritt 2

Anschließend zu Püree mixen.

Schritt 3

Die Schokolade in kleine Stücke hacken.

Schritt 4

Die Bitter mit dem Zucker schaumig rühren.

Schritt 5

Das Karottenpüree dazurühren.

Schritt 6

Das Mehl mit den Nüssen, dem Backpulver, dem Vanillezucker und der Prise Salz vermischen und mit dem Ei in die Masse rühren.

Schritt 7

Die Chili entkernen, klein hacken und mit der Hälfte der Schokolade in den Teig rühren.

Zutaten

- ♥ 150 g Karotten
- ♥ 100 g dunkle Schokolade
- ♥ 100 g zimmerwarme Butter
- ♥ 50 g Zucker
- ♥ 150 g Mehl
- ♥ 20 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 1 Teelöffel Backpulver
- ♥ Vanillezucker
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 1 Ei
- ♥ Chilischote

Schritt 8

Mit einem Esslöffel kleine runde Kekse auf ein Backpapier setzen.

Schritt 9

Die Schokoladekrümel draufstreuen und die Kekse bei 180 Grad etwa 15 Minuten backen.