



GEBACKEN 17.02.2024



# KAROTTE MAGENFEIN

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

250 g Karottenmus  
(*od. Babyglas*)  
je 1 Teebeutel-Inhalt:  
Pfefferminz, Kamille,  
Anis-Fenchel-Kümmel  
½ TL Ingwer-Pulver  
1 EL Kokosöl (flüssig)  
300 g Buchweizenmehl



## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten pürieren (Stabmixer) und zu einem formbaren AUSSTECHEIG verarbeiten,
- evtl. etwas Mehl ergänzen
- ca. 20 Min. quellen lassen
- Teig ca. 5 mm dick ausrollen
- Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

**Backzeit:**  
bei 160° C / Umluft  
ca. 25-30 Min

(bei Bedarf nachdörren)

**Menge:**  
ca. 2 Bleche (je nach Keksgröße)

### TIPP:

Ich verwende bei Ausstechkeksen gerne 2/3 Buchweizenmehl und 1/3 Hafermehl (*od. gemahlene Haferflocken*)

