

# Rüblikuchen-Kekse

## Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 75 g hellbrauner Zucker
- 1 Ei (Größe L)
- 1/2 Tütchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 80 g fein geraspelte Karotten
- 25 g gehackte Walnüsse
- 25 g Kokosraspeln

## Anleitung

- Zuerst wird die Butter mit den beiden Zuckersorten schaumig gerührt, dann wird das Ei und der Vanillezucker hinzugefügt und eingerührt.
- Jetzt wird das Mehl, Natron und der Zimt über die Masse gesiebt
- Karotten, Walnüsse und Kokosraspeln dazugeben und mit einem Rührlöffel verrühren, bis alle Zutaten schön miteinander vermischt sind.
- Mit dem Eßlöffel werden 30 walnußgroße Portionen auf das Backblech gelegt (unbedingt auf ausreichenden Abstand achten!) und im vorgeheizten Backofen bei 170° C Umluft (190° C Unter- und Oberhitze) für 8-10 Minuten backen, bis die Ränder anfangen, eine goldbraune Farbe anzunehmen.
- Nach dem Backen sollten die Kekse für ein paar Minütchen auf dem Backblech ruhen und dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter wandern.

*titatori* gesagt.getan.