

## Möhren - Makronen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 45 Personen

150	Gramm	Bundkarotten
100	Gramm	Mandeln gerieben
100	Gramm	Blütenzarte Haferflocken
40	Gramm	Hagebuttenmark Aus dem Reformhaus
1	Prise	Zimt
2		Eiweiss Zitronensaft nach Geschmack
100	Gramm	Honig

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Für Babys und Kleinkinder: Erste Plätzchen Gegen Ende des ersten Jahres dürfen Babys knabbern. Aber zu bröselig, zu hart, zu süß und fett dürfen die Kekse nicht sein. Unsere Möhrenkekse sind nur leicht süß, weich und enthalten jede Menge Ballaststoffe - gerade richtig fürs Baby! Möhren putzen, waschen, schälen und feinreiben. Mit Mandeln, Haferflocken, Hagebuttenmark und Zimt verrühren, etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Eiweiss mit Zitronensaft sehr steif schlagen, nach und nach den Honig einfließen lassen. Dann die Teigmischung unter den Eischnee heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel runde oder längliche Makronen auf das Blech setzen - zwischen ihnen jeweils etwas Abstand lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe

1. etwa 30 Minuten hellbraun backen. Dann das Papier vom Blech auf den Tisch ziehen. Nach einigen Minuten lassen sich die Makronen mit einem Messer gut vom Papier lösen. Tip: Am besten (bis zu 3 Wochen) im Kühlschrank aufbewahren, denn durch den geringen Honiggehalt könnten die Kekse in der Dose schimmeln.