

## Möhren Dinkelplätzchen



### Zutaten

150 g Möhren  
100 g Butter  
100 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Weizenvollkornmehl  
3 EL Honig  
1/2 TL Zimt  
1 kleines Stück Ingwer, fein gerieben  
oder 1/2 TL Ingwer, gemahlen  
1 unbehandelte Orangen oder 2 EL  
Orangenschale, gerieben  
Mehl zum Ausrollen  
100 g Puderzucker  
2 EL Orangensaft

Nüsse, Mandeln, Pistazien,  
getrocknete Früchte zum Verziehen

### Zubereitung

Butter mit Zimt, Ingwer, 1 EL Orangenschale und dem Honig cremig rühren, Möhren putzen und fein reiben, mit dem Mehl vermischen und mit der Butter verkneten.

Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 15 Minuten bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen.

Den Puderzucker mit 2 EL Orangensaft und 1 EL Orangenschale verrühren. Die ausgekühlten Plätzchen mit dem Orangenguss glasieren und Verziehen.

**Tipp:** Pikante Variante - Die Plätzchen vor dem Backen mit geriebenem Käse bestreuen, oder mit etwas Eigelb bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen.