

## Walnuss-Möhrenplätzchen



### Für den Teig

1 mittelgroße Möhre (ca. 100 g)  
150 g gemahlene Walnüsse  
200 g Mehl  
100 g Butter (in Stücken)  
1 Ei  
120 g Zuckerrübensirup  
1 TL Backpulver

### Belag

350 g Zucker  
200 g Schlagsahne  
1 Tropfen Rumaroma  
3 EL Honig  
300 g gehackte Walnüsse

### **Zubereitung**

#### **Teig**

Möhre schälen und fein raspeln.

Auf Seite stellen.

Aus den Zutaten für den Teig mit dem Knethaken des Handrührgerätes einen Teig herstellen. Die geraspelten Möhren dazugeben und gut verkneten. Dann 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und ca. 90 runde Plätzchen ausstechen. Diese im vorgeheizten Backofen bei 180° C 8 Minuten backen.

#### **Belag**

Zucker goldbraun schmelzen und gehackte Walnüsse darin karamellisieren. Sahne, Rumaroma und Honig hinzufügen, aufkochen und 5 Minuten einkochen.

Dann die Masse mit Hilfe eines Teelöffels auf den Plätzchen verteilen.