

Marzipan-Möhrenplätzchen



<p>150 g geraspelte Möhren ½ Bioorange 80 g brauner Zucker 40 g Honig 1 Prise Salz 2 TL Zimt 150 g flüssige Butter 1 Ei 50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse 250 g Dinkelmehl 1 TL Backpulver 100 g Marzipan-Rohmasse</p> <p>175 g Puderzucker</p>	<p>Zubereitung</p> <p>Orange waschen, abtrocknen. Schale abreiben. Frucht auspressen. Zucker, Honig, Salz, Möhren, Orangenschale und Zimt mischen. Butter und Ei gut miteinander vermischen und zum Teig geben. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Marzipan in 30 Würfel schneiden.</p> <p>Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und auf ein Backblech setzen. Jeweils einen Würfel Marzipan in die Mitte drücken, Teig darüber schließen.</p> <p>Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 12 - 15 Minuten backen, bis die Ränder gebräunt sind. Abkühlen lassen. Puderzucker mit 1-2 EL Orangensaft verrühren. Plätzchen damit glasieren.</p>
--	--