

Marzipancookies mit Möhren und Walnuss



Für den Teig

200 g Möhre (etwa 2 Stück)
 100 g Walnüsse
 100 g Marzipanrohmasse
 2 Eier
 80 g Zucker
 1 Prise Salz
 150 g weiche Butter
 250 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Tropfen Orangenaroma

Glasur

100 g Schokokuvertüre

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Möhren schälen und fein reiben. Die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Marzipan in kleine Stücke zerteilen.

Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Weiche Butter unterrühren.

Mehl, Walnüsse und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Danach die Möhren sowie das Orangenaroma dazugeben. Zuletzt das Marzipan gründlich unterrühren.

Vom Teig mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen abstechen und diese auf (2) Backbleche setzen. Die Plätzchen flach drücken und im Ofen nacheinander jeweils etwa 12 Minuten backen.

Wenn die Marzipancookies abgekühlt sind, diese mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.