

Nussnougat -Möhren-Plätzchen



Für den Teig

80 g geraspelte Möhre
180 g Nussnougatcreme
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei
50 g gemahlene Haselnüsse
½ TL Zimt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Aus der Nussnougatcreme, dem Ei, dem Mehl und dem Backpulver einen Teig erstellen.
Möhren, Haselnüsse und Zimt zum Schluss dazugeben und einmal kurz verrühren.

Der Teig sollte in der Konsistenz nicht zu klebrig sein, damit man haselnussgroße Häufchen daraus formen kann (sonst noch etwas Mehl dazugeben.)

Die Plätzchen auf ein Backblech geben und nicht länger als 8 Minuten bei 175°C backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.