



Vanille Möhrenplätzchen mit Schokoüberraschung



Teig

100 g geraspelte Möhren
150 g Mehl
150 g Weizenvollkornmehl
125 g weiche Butter
2 Eigelb
1 ausgekratztes Mark einer
Vanilleschote
60 g brauner Zucker

Füllung

100 g Nussnougatcreme

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

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

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und ca. 60 Plätzchen (rund) ausstechen.

Dann auf die Hälfte der Plätzchen jeweils in die Mitte einen guten Klecks Nussnougatcreme geben.

Mit einem zweiten Plätzchen die Füllung verschließen und an den Rändern festdrücken.

Bei 175°C 12 backen, bis sie eine schöne Bräunung erhalten.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.