



Möhren-Dinkel Hasen mit Blüten



Zutaten für 4 große Hasen (oder 10 kleine Häschen)

150 g Möhren
100 g Butter
100 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenvollkornmehl
3 EL Honig
1 kleines Stück Ingwer, fein gerieben
oder 1/2 TL Ingwer, gemahlen
1 EL Orangenschale, gerieben
Mehl zum Ausrollen
Zuckerguss für die Blüten
50g Puderzucker
1 EL Rote Beete Saft

Zubereitung

Butter mit dem geriebenen Ingwer, 1 EL Orangenschale und dem Honig cremig rühren, Möhren putzen und fein reiben, mit dem Mehl vermischen und mit der Butter verkneten.

Teig ausrollen, Hasen und Blüten ausstechen, und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 15 Minuten bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen.

Den Puderzucker mit dem Rote Beete Saft verrühren. Die ausgekühlten Blüten mit dem Zuckerguss glasieren.