



## Marzipan-Möhrenplätzchen



### Zutaten für ein Blech Plätzchen

#### Teig

150 g geraspelte Möhren  
½ Bio-Orange  
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  
  
175 g Puderzucker

### Zubereitung

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.

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.

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.