



Marzipancookies mit Möhren und Walnuss



Zutaten für ein Blech Cookies

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

Teig

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.

Glasur

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