



Vanille Möhrenplätzchen mit Schokoüberraschung



Zutaten für ein Blech Plätzchen

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

Teig

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.

Füllung

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 Minuten backen, bis sie eine schöne Bräunung erhalten.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.