

Rezept

Möhrenplätzchen

Ein Rezept von Möhrenplätzchen, am 10.06.2026

Zutaten

100 g geputzte Möhren	1 unbehandelte Orange
1 EL Zucker	100 g Butter
2 EL Ahornsirup	1/4 TL Ingwerpulver
200 g Weizenvollkornmehl	80 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 40 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 48 kcal

Zubereitung

1. Möhren fein raspeln. Orange waschen, abtrocknen. Schale abreiben. 1/2 TL Schale mit Zucker vermischen. Restliche Schale unter Möhren mischen. Saft auspressen.
2. Ofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Ahornsirup und Ingwer cremig rühren. Mit Möhrenmischung und Mehl verkneten, 1/2 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen.
3. Puderzucker mit 1-2 EL Orangensaft verrühren. Erkalte Plätzchen damit glasieren und mit dem Orangenzucker bestreuen.