

Rezept

# Möhrenplätzchen

Ein Rezept von Möhrenplätzchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> geputzte Möhren	<b>1</b> unbehandelte Orange
<b>1 EL</b> Zucker	<b>100 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Ahornsirup	1/4 TL Ingwerpulver
<b>200 g</b> Weizenvollkornmehl	<b>80 g</b> 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.