



Möhren Dinkelplätzchen



Zutaten für 15 – 20 Kekse

150 g Möhren
100 g Butter
100 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenvollkornmehl
3 EL Honig
1/2 TL Zimt
1 kleines Stück Ingwer, fein gerieben
oder 1/2 TL Ingwer, gemahlen
1 unbehandelte Orangen
oder 2 EL Orangenschale, gerieben
Mehl zum Ausrollen
100 g Puderzucker
2 EL Orangensaft

Zum Verzieren

Nüsse, Mandeln und/oder Pistazien
getrocknete Früchte

Zubereitung

Butter mit Zimt, Ingwer, 1 EL Orangenschale und dem Honig cremig rühren, Möhren putzen und fein reiben, mit dem Mehl vermischen und mit der Butter verkneten.

Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 15 Minuten bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen.

Den Puderzucker mit 2 EL Orangensaft und 1 EL Orangenschale verrühren. Die ausgekühlten Plätzchen mit dem Orangenguss glasieren und Verzieren.

Tipp: Pikante Variante - Die Plätzchen vor dem Backen mit geriebenem Käse bestreuen, oder mit etwas Eigelb bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen.