



## Walnuss-Möhrenplätzchen



### Zutaten für ca. 90 Plätzchen

#### Teig

1 mittelgroße Möhre (ca. 100 g)  
150 g gemahlene Walnüsse  
200 g Mehl  
100 g Butter (in Stücken)  
1 Ei  
120 g Zuckerrübensirup  
1 TL Backpulver

#### Belag

350 g Zucker  
200 g Schlagsahne  
1 Tropfen Rum Aroma  
3 EL Honig  
300 g gehackte Walnüsse

### Zubereitung

#### Teig

Möhre schälen und fein raspeln und auf die Seite stellen.

Aus den Zutaten für den Teig mit dem Knethaken des Handrührgerätes einen Teig herstellen. Die geraspelten Möhren dazugeben und gut verkneten. Dann 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und ca. 90 runde Plätzchen ausstechen. Diese im vorgeheizten Backofen bei 180° C 8 Minuten backen.

---

#### Belag

Zucker goldbraun schmelzen und gehackte Walnüsse darin karamellisieren. Sahne, Rum Aroma und Honig hinzufügen,

aufkochen und 5 Minuten einkochen.

Dann die Masse mit Hilfe eines Teelöffels auf den Plätzchen verteilen.