

Weihnachtsplätzchen mal ganz anders

(GMH/AMI) Der Advent steht vor der Tür und es riecht überall wieder herrlich nach Spekulatius, Marzipan und Zimt. Die ersten Weihnachtsbäckereien backen schon eifrig die verschiedensten Plätzchen – von Zimt-Sternen über Vanillekipferl sind alle Klassiker dabei. Eier werden aufgeschlagen, Zucker rieselt leise in die Schüsseln, der Teig wird ausgerollt und aus dem Küchenradio erklingt fröhlich „Jingle Bells“.



Bildnachweis: GMH/AMI

Bildunterschrift: Marzipan-Möhrenplätzchen verschönern die Advent- und Weihnachtszeit

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/11/GMH_2018_47_02-1.jpg

Das Rezept befindet sich am Ende des Artikels



Neben all diesen Traditionen ist dann aber auch mal Zeit für ganz neue Rezepte und Geschmacksrichtungen. Und dafür eignen sich zum Beispiel Marzipan-Möhrenplätzchen bestens. Die Möhren und die Orangen geben den Plätzchen einen fruchtigen und saftigen Geschmack. Neben den vielen anderen Plätzchen sind sie damit eine kleine Überraschung auf dem Süßigkeitenteller zu Weihnachten.

Nicht nur für die Menschen ist der Advent eine ganz besinnliche und ruhige Zeit, sondern auch für die Möhren. Denn diese befinden sich momentan in einer Art Winterschlaf. Frisch vom Feld geerntet wird ein Teil von ihnen in den Wintermonaten in Kühlräumen eingelagert. Dafür behalten sie sogar ihren Mantel aus Erde, der sie vor dem Austrocknen schützt. Im Kühlen und Dunklen schlafen sie dann und warten auf ihren Einsatz.

[Kastenelement]

Marzipan-Möhrenplätzchen

Zutaten:

150 g geraspelte Möhren

½ Orange

80 g brauner Zucker

40 g Honig

1 Prise Salz

2 TL Zimt

150 g flüssige Butter

1 Ei

50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

250 g Mehl

1 TL Backpulver



100 g Marzipan-Rohmasse

175 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zucker, Honig, Salz, geraspelte Möhren, Orangenschale und Zimt mischen. Butter und Ei gut miteinander vermischen und zum Teig geben. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Marzipan in 30 Würfel schneiden.

Teig anschließend 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und auf ein Backblech setzen. Jeweils einen Würfel Marzipan in die Mitte drücken und den Teig darüber schließen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 12 - 15 Minuten backen bis die Ränder gebräunt sind. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit 1-2 EL Wasser verrühren und die Plätzchen damit glasieren.

Auf www.meine-moehren.de gibt es noch viele weitere leckere Rezepte mit Möhren, wie etwa scharfes Curry mit Süßkartoffeln oder Möhrensuppe mit Kokosnussmilch. Sie finden hier auch nützliche Informationen zur Lagerung von Möhren im Haushalt.