

Möhrenplätzchen

400 gr. Möhren gerieben
400 gr. Haselnüsse gerieben
100 gr. Paniermehl
200 gr. Zucker
2 Tüten Vanillezucker
1 Tüte Backpulver
5 Eier

Eier teilen.

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Haselnüsse, Paniermehl und Backpulver unterrühren,

dann die geriebenen Möhren unterrühren und

zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Backmasse auf ein gefettetes, mit Paniermehl bestreutes Blech geben, glatt streichen und bei 150 Grad im Backofen langsam backen bzw. trocknen lassen, ca. 45 - 60 Minuten je nach Backofen.

Blech aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech die Plätzchen in Rechtecke und dann diagonal schneiden, so dass Dreiecke entstehen. Die Dreiecke auf ein Rost legen und abkühlen lassen.

Die beiden langen Ecken in geschmolzene Schokoglasur tunken und trocknen lassen.

Viel Spaß beim Backen,
gutes Gelingen und
guten Appetit!