

Weihnachtsbacken Rezepte

Cashew Möhren Gebäck

Anzahl: 55 Stück

Gattung: Backen, Nuss, Plätzchen, Schokolade, Weihnachten

130 g	Möhren	300 g	Mehl
100 g	Cashewkerne	1 Prise	Salz
150 g	Butter	1 Prise	Zimtpulver
100 g	Zucker	1 Prise	Nelkenpulver

Glasur

150 g	Halbbitter-Kuvertüre	3 Essl.	Milch
100 ml	Schlagsahne	50 g	Honig

Die Möhren schälen und fein reiben. Die Cashewkerne in der Moulinette fein mahlen und auf der 2. Schiene von unten bei 180°C im vorgeheizten Backofen 6-8 Minuten goldbraun rösten, dann abkühlen lassen.

Die Butter mit dem Zucker glatt rühren, das Mehl darüber sieben. Mit Salz, Zimt und Nelken zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Den Teig portionsweise etwa 5 mm dick ausrollen und in verschiedenen Formen ausstechen. Backbleche mit Backpapier auslegen und die Figuren draufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne mit Milch und Honig aufkochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen und die Kuvertüre unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Das Gebäck zur Hälfte in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und auf einem Gitter trocknen. Zwischen Lagen von Pergamentpapier gut verpackt aufbewahren. Aber nicht in den Kühlschrank legen, weil die Schokoladenglasur sonst stumpf wird.