

# Cashew - Möhren - Gebäck

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Nüsse

Zutaten für: 55 Portionen

130	Gramm	Moehren
100	Gramm	Cashewkerne
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Prise	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
150	Gramm	Halbbitter - Kuvertuere
100	ml	Schlagsahne
3	Essl.	Milch
50	Gramm	Honig

## Anleitung:

Die Moehren schaelen und fein reiben. Die Cashewkerne in der Moulinette fein mahlen und auf der 2. Schiene von unten bei 180oC im vorgeheizten Backofen 6-8 Minuten goldbraun roesten, dann abkuehlen lassen. Die Butter mit dem Zucker glattruehren, das Mehl daruebersieben. 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 daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Fuer die Glasur die Kuvertuere fein hacken. Die Sahne mit Milch und Honig aufkochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen und die Kuvertuere unterruehren, bis sie geschmolzen ist. Das Gebaeck zur Haelfte in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und auf einem Gitter trocknen. Zwischen Lagen von Pergamentpapier gut vepackt aufbewahren. Aber nicht in den Kuehlschrank legen, weil die Schokoladenglasur sonst stumpf wird.