

## Möhren-Nuß-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebäck  
Pralinen

400 g Mehl  
150 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Ei  
2 tb Zitronenschale, abger.  
Salz  
250 g Mohn-Backmischung  
1 Fl. Rum-Backaroma (8 ml)  
150 g Pflaumenmus  
5 Zitronensaft  
30 g Halbbitterkuvertüre  
50 g Puderzucker  
1 dr Lebensmittelfarbe, rote

Mehl, Fett, Zucker, Ei, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Backmischung und Rumaroma mit dem Handrührgerät verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Unterschiedliche Formen daraus ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen ca. 10 Minuten

Auskühlen lassen. Pflaumenmus und 2 TL Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Pflaumenmus bestreichen. 20 Min. antrocknen lassen, die 2. Hälfte daraufsetzen.

Gehackte Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker, 3 TL Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren. Kuvertüre und Guß in kleine Beutel füllen. Plätzchen mit Guß oder Kuvertüre verzieren. Fest werden lassen.

:Stichworte : Advent, Gebäck, Normal, November

:Notizen (\*) :

:: Quelle: Winke & Rezepte 11 / 97

:: der Hamburgischen Electricitätswerke AG

:Notizen (\*\*) :

:: Erfasst: Lothar Schäfer

:: (Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de)

:Zusatz :

: : Zubereitungszeit

: : 135 Minuten

:Stichworte : Gebäck, Kuchen, Pralinen