

# ***Hasenglück zu Ostern: Rezepte rund um die Möhre***

Marinierte Möhrchen mit Pinienkernen

Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Möhren-Tarte-Tatin mit Kerbeldip

Möhrenkuchen mit Mascarpone

Osterhasenmuffins

## Möhren mit Pinienkernen

Für 6-8 Portionen

1 Bd. schlanke Bundmöhren

wenn nötig schälen, waschen und die Stielansätze schräg abschneiden, Grün stehenlassen. Möhren evtl. der Länge nach halbieren.

1 Zwiebel

pellieren und in feine Würfel schneiden.

2 EL Butter

in einen Topf geben, Zwiebeln und Möhren andünsten.

1 EL Zucker

Salz

schwarzer Pfeffer a.d.M.

100 ml Brühe

dazugeben. Mit auffüllen und in geschlossenem Topf ca. 10 Minuten bissfest dünsten. Im offenen Topf so lange weitergaren, bis die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist.

Evtl. mit

Salz, Pfeffer

Vanillemark

Zitrone

1-2 EL geh. Petersilie

1-2 EL gerösteten Pinienkernen

würzen. Mit

und

garnieren und servieren.

## Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Für ca. 6-8 Portionen

1 Vanilleschote

1-2 Orangen

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

½ Chilischote

längs aufschneiden, Mark herauskratzen.

Schale von 1 Orange von insgesamt

fein abreiben, auspressen.

und

pellieren und würfeln.

entkernen, fein würfeln.

1 kg Möhren

30 g Butter

800 ml Gemüsefond

60 ml Wermut

schälen und würfeln.

in einen Topf geben, Möhren kurz mit dünsten. Mit

und

und dem Orangensaft ablöschen. Vanilleschoten

und Mark zugeben, mit

und 2 TL Orangenschale würzen. Zugedeckt ca.

20 Min. köcheln lassen.

Salz

In der Zwischenzeit aus

Blätterteig

pro Person je nach Größe 1 Hasen ausstechen

und auf ein mit

belegtes Backblech geben. Mit

bepinseln, mit

und

bestreuen und im heißen Backofen bei 200 °C auf

mittlerer Schiene ca. 8 Min. backen.

Backpapier

Ei

2 TL weißem Sesam

Meersalz

Nach Belieben Schote aus der Suppe nehmen

(oder teilweise mit pürieren) und pürieren.

in einer Pfanne kurz anrösten.

3 TL weißen Sesam

100 ml Sahne

½ TL Instant-Espressopulver

½ Bd. Koriandergrün

mit

steif schlagen. Von

die Blättchen abzupfen.

Suppe mit einem Klecks Espressosahne,

Koriander und Sesam servieren. Dazu die kleinen

Blätterteighasen reichen.

## Möhren-Tarte-Tatin mit Kerbeldip

Für 6-8 Portionen

450 g Blätterteig

antauen lassen. Teigstücke überlappend ca. 3 cm dick zu einem Kreis von ca. 26 cm ausrollen. Teig auf einer Unterlage abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

800 g schlanke Mundmöhren  
75 g rote Zwiebeln

Grün entfernen und schälen.  
pellen in feine Ringe schneiden.

2 EL Honig  
30 g Zucker

und  
in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne hellbraun karamellisieren. Möhren zugeben, auf den Möhren verteilen. 1 EL Wasser zugeben. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten offen garen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit

40 g Butter

Salz  
Pfeffer

würzen. Zwiebelringe auf den Möhren verteilen. In der Pfanne 10 Minuten abkühlen lassen.

5 Kerbelstiele  
½ Bd. Schnittlauch  
150 g Doppelrahmfrischkäse  
Milch  
2 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

fein hacken,  
in Röllchen schneiden.  
mit  
und  
glatt rühren. Kräuter zugeben, mit

würzen.

Teig mehrmals mit der Gabel einstechen, auf die Möhren geben, Ränder andrücken. Im heißen Backofen bei Gasstufe 4 / 210 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. backen.

Zitronenthymian

Tarte aus dem Ofen nehmen, eine Platte auf die Pfanne legen und die Tarte vorsichtig stürzen. Mit garnieren und mit dem Dipp servieren.

Variationen: Als Gewürz kann man frische Ingwerstücke oder Rosinen mitgaren. Die fertige Tarte schmeckt lecker mit zerkrümeltem milden Schafskäse.

## Möhrenkuchen mit Mascarpone-Topping und Rhabarberkompott mit Orangen

Für 16-18 Stücke

Backpapier  
Boden einer rechteckigen Backform (ca. 30x20 cm) oder einer Springform (26 cm) mit auslegen, Rand mit einem Backpapierstreifen auslegen.

100 g Korinthen  
2 EL Apfelsaft  
125 g Walnüsse  
700 g Möhren  
2 Biolimetten  
in einweichen, eventuell hacken.  
grob hacken,  
fein raffeln. Von die Schale abreiben und auspressen.

400 g Mascarpone  
400 g Frischkäse  
50 g Puderzucker  
Für das Topping mit und und 1 EL Limettensaft verrühren, kalt stellen.

Backofen auf 175 °C vorheizen.

350 g brauner Rohrzucker  
6 Eier (Klasse L)  
300 ml Sonnenblumenöl  
mit Limettenschale, und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

200 g Weizenmehl  
200 g Weizenvollkornmehl  
4 TL Backpulver  
50 g Kokosraspeln  
und mit mischen, zum Zucker geben. Möhren, Nüsse, Korinthen untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.

Limettensaft  
100 ml Orangensaft  
70 g braunem Zucker  
mit und aufkochen, heißen Kuchen gleichmäßig einstechen, mit der Saftmischung tränken. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen. Topping wellenartig darauf streichen.

3 Orangen  
Orangensaft  
750 g Rhabarber  
100 g Zucker  
Für Rhabarberkompott so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Trennhäute auspressen und Saft auffangen und mit bis 300 ml auffüllen.  
putzen, waschen, schräg in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.  
in einem breiten Topf schmelzen, mit Orangensaft ab-

2 EL Vanillepuddingpulver

löschen, köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. mit wenig Wasser anrühren zu dem Orangensaft geben und kurz aufkochen. Rhabarber zugeben, einmal aufkochen und in 2-3 Minuten garen, nicht zerfallen. Abkühlen lassen, Orangenfilets zugeben. Kompott mit Möhrenkuchen servieren.

Variation: Mascarpone und Frischkäse teilweise durch Magerquark ersetzen.

## Osterhasenmuffins

Für 12 Stück

2 Möhren  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 Msp. Zimt  
2 EL Haferflocken  
50 g Haselnüsse

schälen und fein reiben.  
mit  
und  
mischen.  
und  
und  
untermischen.

1 Ei (Kl. M)  
100 g Zucker  
80 g Öl  
120 ml Buttermilch

und ca.  
und  
und  
verrühren. Mehlmischung und Möhren unter die Eimasse ziehen.

Butter  
10 kleinen Schokoeiern

Muffinförmchen (10) mit  
auspinseln und mit dem Teig füllen. Jeweils 1 von  
in den Teig drücken.

Marzipanmöhrrchen

Im heißen Backofen bei Gasstufe 3 / 200 °C ca. 15-20  
Min. backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben  
und mit  
garnieren.