# *Hasenglück zu Ostern:*

# *Rezepte rund um die Möhre*

Marinierte Möhrchen mit Pinienkernen

Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Möhren-Tarte-Tatin mit Kerbeldip

Möhrenkuchen mit Mascarpone

Osterhasenmuffins

AggerEnergie-Kochstudio
April 2019

# Möhrchen 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 | pellen und in feine Würfel schneiden. |
| 2 EL Butter | in einen Topf geben, Zwiebeln und Möhren andünsten. |
| 1 EL Zucker<br>Salz<br>schwarzer Pfeffer a.d.M. | dazugeben. Mit |
| 100 ml Brühe | auffüllen und in geschlossenen Topf ca. 10 Minuten bissfest dünsten. Im offenen Topf so lange weitergaren, bis die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist.<br>Evtl. mit |
| Salz, Pfeffer<br>Vanillemark<br>Zitrone | würzen. Mit |
| 1-2 EL geh. Petersilie<br>1-2 EL gerösteten Pinienkernen | und<br>garnieren und servieren. |

# Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Für ca. 6-8 Portionen

| | |
|---|---|
| 1 Vanilleschote | längs aufschneiden, Mark herauskratzen. |
| | Schale von 1 Orange von insgesamt |
| 1-2 Orangen | fein abreiben, auspressen. |
| 3 Schalotten | und |
| 1 Knoblauchzehe | pellen und würfeln. |
| ½ Chilischote | entkernen, fein würfeln. |
| | |
| 1 kg Möhren | schälen und würfeln. |
| 30 g Butter | in einen Topf geben, Möhren kurz mit dünsten. Mit |
| 800 ml Gemüsefond | und |
| 60 ml Wermut | und dem Orangensaft ablöschen. Vanilleschoten und Mark zugeben, mit |
| Salz | und 2 TL Orangenschale würzen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. |
| | |
| In der Zwischenzeit aus | |
| Blätterteig | pro Person je nach Größe 1 Hasen ausstechen und auf ein mit |
| Backpapier | belegtes Backblech geben. Mit |
| Ei | bepinseln, mit |
| 2 TL weißem Sesam | und |
| Meersalz | bestreuen und im heißen Backofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene ca. 8 Min. backen. |
| | |
| | Nach Belieben Schote aus der Suppe nehmen (oder teilweise mit pürieren) und pürieren. |
| 3 TL weißen Sesam | in einer Pfanne kurz anrösten. |
| | |
| 100 ml Sahne | mit |
| ½ TL Instant-Espressopulver | steif schlagen. Von |
| ½ Bd. Koriandergrün | 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 | Grün entfernen und schälen. |
| 75 g rote Zwiebeln | pellen in feine Ringe schneiden. |
| 2 EL Honig | und |
| 30 g Zucker | in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne hellbraun karamellisieren. Möhren zugeben, |
| 40 g Butter | auf den Möhren verteilen. 1 EL Wasser zugeben Bei mittlerer Hitze 2 Minuten offen garen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit |
| Salz<br>Pfeffer | würzen. Zwiebelringe auf den Möhren verteilen. In der Pfanne 10 Minuten abkühlen lassen. |
| 5 Kerbelstiele | fein hacken, |
| ½ Bd. Schnittlauch | in Röllchen schneiden. |
| 150 g Doppelrahmfrischkäse | mit |
| Milch | und |
| 2 EL Zitronensaft | glatt rühren. Kräuter zugeben, mit |
| Salz<br>Pfeffer<br>Zucker | 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. |
| | Tarte aus dem Ofen nehmen, eine Platte auf die Pfanne legen und die Tarte vorsichtig stürzen. Mit |
| Zitronenthymian | 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

| | |
|---|---|
| | Boden einer rechteckigen Backform (ca. 30x20 cm) oder einer Springform (26 cm) mit |
| Backpapier | auslegen, Rand mit einem Backpapierstreifen auslegen. |
| | |
| 100 g Korinthen | in |
| 2 EL Apfelsaft | einweichen, eventuell hacken. |
| 125 g Walnüsse | grob hacken, |
| 700 g Möhren | fein raffeln. Von |
| 2 Biolimetten | die Schale abreiben und auspressen. |
| | |
| | Für das Topping |
| 400 g Mascarpone | mit |
| 400 g Frischkäse | und |
| 50 g Puderzucker | und 1 EL Limettensaft verrühren, kalt stellen. |
| | |
| | Backofen auf 175 °C vorheizen. |
| | |
| 350 g brauner Rohrzucker | mit Limettenschale, |
| 6 Eier (Klasse L) | und |
| 300 ml Sonnenblumenöl | ca. 5 Minuten schaumig schlagen. |
| | |
| 200 g Weizenmehl | und |
| 200 g Weizenvollkornmehl | mit |
| 4 TL Backpulver | mischen, zum Zucker geben. Möhren, Nüsse, Korinthen |
| 50 g Kokosraspeln | untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten backen. |
| | |
| Limettensaft | mit |
| 100 ml Orangensaft | und |
| 70 g braunem Zucker | aufkochen, heißen Kuchen gleichmäßig einstechen, mit der Saftmischung tränken. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen. Topping wellenartig darauf streichen. |
| | |
| | Für Rhabarberkompott |
| 3 Orangen | so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Trennhäute auspressen und Saft auffangen und mit |
| Orangensaft | bis 300 ml auffüllen. |
| 750 g Rhabarber | putzen, waschen, schräg in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. |
| 100 g Zucker | in einem breiten Topf schmelzen, mit Orangensaft ab- |

| | |
|---|---|
| | löschen, köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. |
| 2 EL Vanillepuddingpulver | 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 ersetzten.

# Osterhasenmuffins

Für 12 Stück

| | |
|---|---|
| 2 Möhren | schälen und fein reiben. |
| 200 g Mehl | mit |
| 2 TL Backpulver | und |
| ½ TL Natron | mischen. |
| 1 Msp. Zimt | und |
| 2 EL Haferflocken | und |
| 50 g Haselnüsse | untermischen. |
| | |
| 1 Ei (Kl. M) | und ca. |
| 100 g Zucker | und |
| 80 g Öl | und |
| 120 ml Buttermilch | verrühren. Mehlmischung und Mähren unter die Eimasse ziehen. |
| | Muffinförmchen (10) mit |
| Butter | auspinseln und mit dem Teig füllen. Jeweils 1 von |
| 10 kleinen Schokoeiern | in den Teig drücken. |
| | Im heißen Backofen bei Gasstufe 3 / 200 °C ca. 15-20 Min. backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit |
| Marzipanmöhrchen | garnieren. |