

# Orangen Kekse

Die Orangen Kekse mit Marmelade und Glasur sind einfach zu backen. Mit diesem Rezept gelingen die Kekse im Nu, und zergehen auf der Zunge.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 100 g   | Butter kalt                      |
| 1 Stk.  | Bio Orange                       |
| 150 g   | Mehl                             |
| 75 g    | <a href="#">Zucker</a>           |
| 1 Stk.  | Eidotter                         |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>             |
|         | Mehl (für die Arbeitsfläche)     |
| 100 g   | <a href="#">Orangenmarmelade</a> |

## für die Glasur

|       |             |
|-------|-------------|
| 125 g | Staubzucker |
| 3 EL  | Orangensaft |

## Zubereitung

1. Die köstlichen **Orangen Kekse** werden aus Mürbteig zubereitet. Für den Teig die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Die Bio-Orangen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Butter, Orangenabrieb, Mehl, Zucker, Eidotter und Salz mit dem Knethaken des Handmixers verkneten. Danach mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig im Kühlschrank kalt stellen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 C° vorheizen.
2. Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestreuen und den Mürbteig 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem

kreisförmigen Ausstecher (Ø 4 cm) zirka 50 kleine Kekse ausstechen. Backblech mit Backpapier ausbreiten und die Kekse darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene Ober-Unterhitze zirka 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Orangenmarmelade auf die Hälfte der Kekse streichen, und die zweite Hälfte darauf setzen. Staubzucker mit Orangensaft vermischen, und die Kekse mit der Glasur verzieren.

## **Tipp**