

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	Zucker
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
100 g	Orangemarmelade

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