Orangenkekse

Die Orangenkekse sind ein feines Rezept für die Weihnachtszeit. Mit Schokoglasur verfeinert schmecken sie wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

300 g	Mehl (glatt)
70 g	Mandeln (gerieben)
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
3 EL	Aranzini (fein gehackt)
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1.5 Stk.	Bio Orangen (abgeriebene Schale)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
100 g	Orangenmarmelade
100 g	Schokoglasur
	Orangenzesten (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Um die **Orangenkekse** zuzubereiten zuerst das glatte Mehl, geriebenen Mandeln, Butter, Staubzucker, fein gehackte Aranzini, Eidotter, Salz, Vanillezucker und die abgeriebene Orangenschale vermengen und rasch zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und im Kühlschrank etwa 2 Stunden rasten lassen.

2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

3. Die Arbeitsfläche bemehlen, Teig zirka 3 mm dünn ausrollen und runde Kekse von etwa 3 cm

Durchmesser ausstechen.

4. Im Ofen zirka 15 Minuten goldgelb backen, herausnehmen, abkühlen lassen.

5. Die Schokoladenglasur vorbereiten, die Hälfte der Kekse halb in die Glasur tauchen mit kandierte Orangenzeste dekorieren und trocknen lassen.

6. Die restlichen Kekse mit der Orangenmarmelade bestreichen und die Schokokekse darauf setzen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp