Orangenplätzchen

Die einfachen und fruchtigen Orangenplätzchen sind ohne großen Aufwand problemlos gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

125 g	Butter kalt
65 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Stk.	Bio Orange (Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz
190 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln (geschälte)
2 EL	Orangensaft

Zubereitung

1. Für die Orangenplätzchen die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Mit Staubzucker, Schalen-Abrieb der unbehandelten Bio-Orange vermengen. Das Mehl, eine Prise Salz und gemahlene Mandeln hinzugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Orangensaft hinzufügen und verkneten. Den fertigen Teig zu ein oder zwei Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunden rasten lassen.

2. Nun den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Jetzt den Teig mit einem Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zu Kugeln formen, auf das Backbleche legen und leicht andrücken. Die Orangenplätzchen im Backofen zirka 10 Minuten goldgelb backen. Vorsicht Backzeit überwachen, damit die Kekse nicht zu dunkel werden.

Tipp

Die abgekühlten Orangenplätzchen mit dünnen weißen Schokolade-Streifen verzieren. Oder mit einer Staubzucker-Orangenglasur bepinseln.