

## Apfelsinen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1		Orange, die abgeriebene Schale und 3 EL Saft
		Davon
1		Eigelb
200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Stärkemehl
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Orangensaft

### Anleitung:

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Orangenschale, Orangensaft und Eigelb dazugeben und alles gut verrühren. Das Mehl, Stärkepulver und Backpulver mischen und unterrühren. Man kann den Teig nun in einen Spritzbeutel füllen und ca. 4 cm lange Stäbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Geht aber auch ausstechen. Das Rezept kann auch mit Orangenschale und Saft aus der Packung zubereitet werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10-15 Min. backen (Umluft 180°C).

In der Zwischenzeit aus dem Puderzucker und dem Orangensaft einen Guss anrühren. Die Plätzchen nach dem Backen damit bestreichen.