

# Haselnuss - Orangen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Portionen

|     |           |                     |
|-----|-----------|---------------------|
| 3   |           | Eier                |
| 50  | Gramm     | Zucker              |
| 3   | Pack.     | Vanillezucker       |
| 30  | Gramm     | Mehl                |
| 1   | Messersp. | Backpulver          |
| 40  | Gramm     | Ger. Mandeln        |
| 1/2 |           | Abger.Schale Orange |
|     |           | Salz                |
| 50  |           | Runde Obladen       |

## Anleitung:

Eier trennen, Eigelbe, Zucker und Vanillezucker zu einer festen, hellgelben Masse rühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Haselnüsse und Orangenschale dazu, Teig für 3 Std in den Kühlschrank, Eiweisse mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen, 3 EL Eischnee mit der Haselnussmasse verrühren und den restlichen Schnee unterheben. Backblech mit Obladen belegen und darauf mit der Spritztüte kl. Häufchen setzen, Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C in ca. 25 min. hellbraun backen.