

Jette'S - Orangeraler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

250	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillinzucker
	Etwas	Abgeriebene Schale einer Unbehandelten Orange
200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Speisestärke
		Für den Guss:
1	Teel.	Puderzucker
	Etwas	Orangensaft
1	Essl.	Orangenzesten, fein gehackt

NICHT NUR ZU WEIHNACHTEN EIN GEDICHT

Anleitung:

Weiche Butter, Puderzucker, Vanillinzucker und Orangenabrieb schaumig rühren. Mehl und Speisestärke mischen, dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Daumendicke Rollen formen, ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Gabel etwas eindrücken (s. Foto). Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für den Guss Puderzucker mit Orangensaft glatt, aber nicht zu flüssig anrühren. Die Orangenzesten untermischen und die Plätzchen damit großzügig bestreichen. Die Plätzchen gut abtrocknen lassen und in einer gut schließenden Keksdose aufbewahren.