

# Mohn - Orangen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Geschnitten

Zutaten für: 60 Portionen

## FÜR DEN TEIG

---

125	Gramm	Butter, weiche
75	Gramm	Puderzucker
1		Ei(er)
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Mohnback Mehl, zum Ausrollen

## FÜR DIE FÜLLUNG

---

2		Orange(n), unbehandelt, abgeriebene Schale und
10	Essl.	Saft
100	Gramm	Mandel(n), gemahlen
100	Gramm	Walnüsse, gemahlen
100	Gramm	Zucker
2	Essl.	Orangenlikör

## FÜR DIE GLASUR

---

150	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Orangensaft
1	Essl.	Orangenlikör

### Anleitung:

Die Butter, 75 g Puderzucker, eine Prise Salz und das Ei verquirlen. Mehl, Backpulver und Mohnmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung die Orangen heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Orangen auspressen, es sollten 13 EL Saft sein. Mandeln, Walnüsse, Zucker und 10 EL Orangensaft verrühren. Die Orangenschale und 2 EL Orangenlikör unter die Füllung rühren. Die Füllung kalt stellen.

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine Hälfte des Teigs zu einem Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Füllung darauf verstreichen. Die zweite Teigportion in der gleichen Größe ausrollen und auf die Füllung legen. Evtl. leicht andrücken. Etwa 20 Min backen.

Für die Glasur den übrigen Puderzucker, 3 EL Orangensaft und 1 EL Orangenlikör zu einem glatten Guss verrühren. Die warme Teigplatte damit bestreichen. Ganz abkühlen lassen und in Rauten schneiden.

Ergibt ca. 60 Stück.