

Orangen - Franz.Kekse mit O-Aroma

Kategorien: Land, Frankreich, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
25	ml	Orangensaft
50	ml	Milch
300	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Butter, zerlassen
1/2	Stück	Orange abrieb

Anleitung:

Zucker, Saft und die Hälfte der Milch mit den Eiern mischen und solange schlagen, bis die Mischung schaumig wird. Gesiebtes Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die restliche Milch untermischen und die warme, geschmolzene Butter zugeben. Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (zerläuft!!) Bei 200-220°C ca.8-12 min backen, sodass die Ränder leicht braun werden. Kurz auf dem Blech lassen, dann mit einem breiten Messer auf ein Gitter setzen.

Die Kekse werden recht dünn und zart (ähnlich Azora-Keks), zerlaufen auch sehr beim Backen. Daher bitte genug Abstand lassen!

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 70

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten