

Orangen - Guetzli

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 50-60 Stück

170	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderezucker
1		Eigelb
1	Teel.	Fein abgeriebene Orangenschale
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Alle Zutaten ohne Mehl in eine Schüssel geben und vermischen. Das Mehl hinzugeben, sobald die Masse hell ist. Ohne stark zu kneten alles zusammen geben und dann für mindestens 1 h in den Kühlschrank stellen, damit der Teig kalt ist. Den Teig auf genügend Mehl in kleinen Portionen auf 5 mm Dicke auswallen und beliebige Formen ausstechen. Ausgestochene Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und vor dem Backen noch für etwa 30 min in die Kühle stellen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C vorheizen und die Bleche dann für etwa 10 min in die Mitte des Ofens schieben.