

Orangen - Hippen.

Kategorien: Plätzchen, Hippen

Zutaten für: 4 Personen

FUER DIE ORANGENHIPPEN

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Orangensaft
100	Gramm	Mandeln geschält gerieben
50	Gramm	Mehl
170	Gramm	Zucker
1		Orange die Schale

Anleitung:

1. Für die Orangenhippen die Butter bei milder Hitze langsam und unter Rühren auflösen, dabei nicht über 40°C erhitzen. Den Orangensaft auf Zimmertemperatur erwärmen, mit den Mandeln, dem Mehl, dem Zucker, der Orangenschale und der Butter gut vermischen. Die Masse über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

3. Die Orangen-Mandel-Masse mit einem Löffel dünn auf mit Backpapier belegte Bleche streichen und im Ofen 5-7 Minuten goldbraun backen.

4. Mit einer Palette vom Blech lösen und noch heiß um die Portionsförmchen oder den Teigroller wickeln. Abkühlen lassen und vorsichtig beiseite stellen, damit sie nicht zerbrechen.

Tipp: Die Orangenhippen halten sich trocken und kühl gelagert einige Tage. Also in Dosen verschließbar lagern. Sie eignen sich übrigens das ganze Jahr über als Teegebäck.