

Orangen - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

130	Gramm	Butter
3		Eigelb
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale Oder 1 Päckchen Orange-Back
275	Gramm	Mehl
2	Essl.	Frisch gepreßter Orangensaft ca.
150	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

1. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mit Orangenschale, Salz und Mehl zu einem Mürbteig verkneten. Wird er zu bröselig, einfach ein paar Eßlöffel Milch unterkneten.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen (180 Grad Umluft).
3. Den Teig auf einem bemehlten Backblech ca. 4 mm dick auswellen. Mit Ausstechern Kekse ausstechen, einfache Formen wie z.B Vierecke gehen am besten, da der Teig ziemlich bröselig ist.
4. 10-15 Minuten backen.
5. Orangensaft mit Puderzucker glatt rühren und die ausgekühlten Plätzchen mit dem Guß bestreichen. Erst verpacken, wenn sie gut getrocknet sind, sonst kleben sie zusammen. 5. eintauchen.