

## Orangen - Mais Plätzchen.

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Butter	
170	Gramm	Zucker	
250	Gramm	Polenta	
100	Gramm	Mehl	
2	groß.	Ei(er)	
2		Orange(n), unbehandelt, den Abrieb davon, evtl.	
3		Orangen	

### Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Butter, Zucker, Grieß und Mehl mit Fingerspitzen zu Krümeln verkneten. Orangenschale und Eier einarbeiten. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank etwas fest werden lassen.

Ein Backblech mit Papier auslegen und in Abständen von 5 cm knapp teelöffelgroße Häufchen auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad etwa 5 - 6 Minuten backen, bis die Plätzchen am Rand goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und noch etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

Meiner Tochter macht es viel Spaß einmal mitzubacken und keine Schimpfer zu bekommen, wenn Sauerei herrscht. Es ist herrlich für Kinder in den Teig hinein zu kneten und das Gefühl wahrzunehmen, von klebrigem Teig.