

# Orangenkekse - Sehr Zart & Aromatisch

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
1		Ei
90	Gramm	Zucker
		Frisch geriebene Schale von 1 Bio-Orange
40	ml	Frisch gepresster Orangensaft
1/3	Teel.	Salz
7	Gramm	Backpulver
230-250	Gramm	Mehl; ca.

## ZUM WÄLZEN

---

30	Gramm	Puderzucker; ca.
60	Gramm	Zucker; ca.

### Anleitung:

1. Verrühre Orangenschale und Zucker.
2. Gib weiche Butter dazu (Lass sie davor ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen.) und verrühre alles zu einer cremigen Masse.
3. Gib Orangensaft, Ei, Salz dazu und verrühre es.
4. Gib Mehl mit Backpulver nach und nach dazu und verrühre es zu einem Teig. Der Teig soll klebrig und darf nicht zu fest sein. Stelle ihn 1 Stunde kalt.
5. Forme aus dem Teig kleine Kugeln (etwa Größe von Walnuss) und wälze sie zuerst in Zucker und danach in Puderzucker.
6. Verteile die Kugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech, lass dabei ausreichend Abstand zwischen ihnen, und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 12 - 15 Minuten. Beim Backen verwandeln sich die Kugeln in Kekse.