

Orangentaler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
3		Ei(er)
175	Gramm	Mehl
		Orange(n) - Schale, gerieben
1	Essl.	Orangensaft

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Orangenschale und Orangensaft dazu geben. Mehl vorsichtig dazu rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und gleich große Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 6-8 min auf 200°C Grad backen. Abkühlen lassen und immer zwei Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und zusammen kleben. Dann mit Kuvertüre besprengeln. (Die Tupfen sollten nicht so groß sein und auch nicht so eng aneinander, die laufen durch das backen etwas auseinander.)