

Pinienkern - Orangen - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 45 Personen

1		Orange, Saft davon
160	Gramm	Zucker
200	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Mehl
60	Gramm	Pinienkerne, gehackt
1	Teel.	Zimt
		Pudertzucker zum Bestäuben
		Einkaufszettel drucken
		Rezept im Kochbuch vormerken

Anleitung:

1. Den Orangensaft mit 60 g Zucker zu einem Sirup einkochen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

2. Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. 2 Esl. von dem hergestellten Orangensirup darunterrühren. Das Mehl sieben und unterarbeiten. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Für die Füllung Pinienkerne mit dem Zimt und dem restlichen Orangensirup vermischen.

4. Jeweils 1 gehäuften Tel. Teig zu einer Kugel rollen und mit dem Daumen in die Mitte eine Mulde drücken und etwa 1 Tel. von der Füllung hineingeben.

5. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen.

6. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Pudertzucker bestäuben.

Kalorien: 61 kcal pro Portion

Zubereitungszeit: 60 Min