

## Zarte Orangen Bacios - Soft Amarettinis

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 30 Portionen

40	Gramm	Weiche Butter
40	Gramm	Zucker
40	Gramm	Puderzucker
1		Ei
1	Prise	Salz
1		Orange; die Schale
1/2		Orange; den Saft
		Vanillepaste (o. Aroma)
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
		Puderzucker zum Wälzen

### Anleitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und der Prise Salz verrühren und das Ei hinzufügen und schaumig aufschlagen. Den Saft sowie die Schale der Orange und die Vanille hinzufügen und weiter rühren.

Die Mandeln mit dem Puderzucker in einen Multizerkleinerer geben und kurz fein hacken (nicht zu lange sonst verklumpt es). Mit dem Mehl und Backpulver vermengen, dann unter die Buttermischung rühren. Den Teig für 1 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Puderzucker in eine Schüssel geben.

Mit einem Portionierer (oder kleinem Löffel) gleichmäßige Kugeln formen und im Puderzucker wälzen, diese mit Abstand zueinander aufs Backblech legen.

Zarte Orangen Bacios - Soft Amarettinis Ca. 13 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Die Bacios abkühlen lassen und in Metalldosen aufbewahren. Habt einen wundervollen Sonntag, Eure Kessy