

Zucker - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

2	Tassen	Mehl (250g)
2	Teel.	Backpulver (Weinstein)
1	Teel.	Natron
1/4	Tasse	Butter (60g)
1	Prise	Salz
1/4	Tasse	Fett (festes Pflanzenfett), zimmerwarm (Palmin Od. Fritierfett) (60g)
1/4	Tasse	Zucker (310g)
1		Ei(er)
3	Essl.	Milch
1	Teel.	Vanille - Extrakt od. 2-3 Tropfen Vanillearoma
1/2	Teel.	Orange(n) - Schale, unbehandelte, feingerieben Oder Orangenzucker

Anleitung:

Den Ofen auf 175 ° C vorheizen. Mehl, Weinstein, Natron und Salz zusammen sieben und beiseite stellen. Butter, Fett und 1 Tasse (250g) Zucker in einer großen Schüssel leicht schaumig schlagen. Ei, Milch, Vanille, und Orangenschale zugeben und gut vermengen. Portionsweise die Mehlmischung zugeben und gut untermischen.

Den Teig mit den Händen zu knapp 4 cm dicken Kugeln formen. Die Kugeln im restlichen Zucker wälzen, im Abstand vom 4 cm auf ein gefettetes od. mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einer Gabel zweimal flachdrücken (überkreuz). Gibt ein schönes Muster.

Die Plätzchen in der Ofenmitte ca. 8-10 Minuten backen. Etwa 2-3 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Wann diese Kekse aus dem Backofen kommen sind sie etwas weich, aber sie werden beim abkühlen etwas fester.