

Orangen - Herzen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

100	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
2		Ei(er), Kl M
250	Gramm	Mehl, (Type 405)
50	Gramm	Orangeat
200	Gramm	Puderzucker
2	Schuss	Orangenlikör

Anleitung:

Orangeat mit etwas Mehl in der Mulinette fein hacken. Mit allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Teig kalt stellen und später mit wenig Mehl nicht zu dünn ausrollen. Herzen ausstechen. Bei 170° C 10 Min goldgelb backen. Nach Auskühlen mit der aus Puderzucker und Orangenlikör hergestellten dickflüssigen Glasur bestreichen.
Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe