

Orangen - Mürbchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1		Eier
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Margarine
1	Teel.	Orangen-Aroma
1		Orangenschale
1	Essl.	Eigelb
		Wasser, kalt

Anleitung:

Für die Orangen-Mürbchen wird zunächst Mehl mit Backpulver (1 TL, gestrichen) und Zucker vermischt. Das Ei und Vanillezucker zufügen. Margarine, einige Tropfen Orangen-Aroma und frisch abgeriebene Orangenschale einer möglichst unbehandelten Orange unter den Teig kneten, bis sich der Teig als Kloß vom Rand der Rührschüssel löst. Zur Not mit der Hand fertigkneten. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Sternen-Ausstecher kleine Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb mit Wasser verrühren und die Orangen-Mürbchen damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° in ca. 15-18 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die Orangen-Mürbchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

30 Portionen - 73 Kcal pro Portion

* - 15 min Zub. - 30 min Ges.