

## Orangen - Plätzchen 2

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 180 | Gramm | Butter  |
| 130 | Gramm | Honig   |
| 1   | Prise | Vanille   |
| 1   | Prise | Vollmeersalz  |
| 80  | Gramm | Orangeat, fein geschnitten<br>Schale 1 ungespritzten Orange |
| 300 | Gramm | Dinkel, fein gemahlen                                       |
| 1/2 | Teel. | Backpulver  |
| 150 | ml    | Milch   |

### Anleitung:

Butter mit Honig, Vanille und Salz schaumig schlagen. Orangeat und Orangenschale unterrühren. Backpulver mit Dinkelmehl mischen und abwechselnd mit Milch unter die Buttermasse rühren. Ein großes Blech einfetten und mit Teelöffeln kleine Häufchen aufsetzen, flach streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten