

## Würzige - Friesenkekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |           |                                 |
|-----|-----------|---------------------------------|
| 150 | Gramm     | Butter                          |
| 100 | Gramm     | Zucker                          |
| 1   | Prise     | Salz                            |
| 1   | Messersp. | Muskat, gerieben                |
| 1   |           | Orange, unbehandelt, die Schale |
| 2   |           | Eigelb                          |
| 250 | Gramm     | Mehl                            |
|     |           | Zucker (Hagelzucker) zum Wenden |

### Anleitung:

Die Butter mit Zucker, Salz, Muskatnuss, Orangenschale und 1 Eigelb verrühren. Das gesiebte Mehl unterkneten. Den Mürbeteig zu einer Rolle von 4 cm Durchmesser formen und in einem Gefrierbeutel oder in Pergamentpapier gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200C vorheizen. Das zweite Eigelb verquirlen, die Teigrolle damit bestreichen und im Hagelzucker wenden. Etwa 5 mm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden und mit etwas Zwischenraum auf ein Backblech legen. Die Kekse auf der mittleren Schiebeleiste 12-15 Min. backen, bis sie hellbraun sind. Die Kekse 5 Min. abkühlen lassen, dann mit einem breiten Messer vorsichtig vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.