

Gefüllte Orangenkekse

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Butter, weiche
160	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Aroma, Orangenschalenaroma (Finessa)
1	Flasche	Aroma - Öl, Orangengeschmack
1	groß.	Ei(er)
350	Gramm	Weizenmehl, glatt (Type 480)
1/2	Teel.	Backpulver
80	Gramm	Gelee, Orangen- oder -marmelade
125	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch-

Anleitung:

Die Menge reicht für ca. 60 Kekse.

Die ersten 6 Zutaten mit dem Mixer cremig verrühren, Mehl mit Backpulver vermischt etwas darunter rühren und verkneten. In Frischhaltefolie ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig in 2 Portionen auf bemehltem Backpapier ca. 3mm dick ausrollen - auch den Teig dabei mit Backpapier abdecken. Mit kleinem runden Ausstecher, ca. 3 bis 3,5 cm, Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf 175° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backrohr ca. 12 Minuten backen - bitte nachschauen, sollen nur ganz leicht gebräunt sein (bräunen am heißen Blech auch noch nach!)

Wenn es schnell gehen soll und das Aussehen nicht so wichtig ist, kann man den Teig auch zu ca. 2,5 cm dicken Rollen formen und ca. 3mm dicke Scheiben abschneiden und so backen - dann aber etwas mehr Abstand halten, die laufen dann etwas auseinander - werden aber nicht dünner. Ich verarbeite die Teigreste immer so.

Die ausgekühlten Kekse mit etwas Orangengelee oder Marmelade zusammensetzen (ich rühre gerne noch etwas Orangenaromaöl darunter, kann man auch vom Teig abzweigen). Kuvertüre im warmen Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen und Kekse auf einer Seite dünn bestreichen.