

Orangen - Knöpfchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 120 Stück

KNETTEIG

75	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Dr. Oetker Original Backin
150	Gramm	Hafer Schmelzflocken
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Weiche Butter
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht
2		Eigelb (Grösse M)
50	ml	(4 EL) Orangensaft

GUSS

3	Essl.	Orangenmarmelade
150	Gramm	Puderzucker; gesiebt; ca
50	Gramm	Orangeat, fein gehackt

Anleitung:

Knetteig:

Mehl mit Backin mischen, in Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät (Knethaken) zu glattem Teig verkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig in 4 Stücke teilen. je zu dünner Rolle (Durchmesser 2 cm) formen. mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. auf gefettete. mit Backpapier belegte Backbleche legen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt) - Heissluft: etwa 160 °C (vorgeheizt) - Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 13 Minuten

Plätzchen auf Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Guss:Marmelade durchs Sieb streichen. kurz aufkochen, mit Puderzucker zu dickflüssigem Guss verrühren. Knöpfchen mit Guss bestreichen, sofort etwas Orangeat aufstreuen.