

Orangen - Monde

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1 | Pack. | Orange(n) - Back |
| 2 | | Ei(er), davon das Eigelb |
| 100 | Gramm | Butter |
| 250 | Gramm | Mehl |

FÜR DEN GUSS

| | | |
|-----|-------|--------------|
| 150 | Gramm | Puderzucker |
| 3 | Essl. | Orangenlikör |

Anleitung:

Dieser Teig ist der angenehmste, der mir jemals unter die Finger kam. Geschmeidig, lässt sich mit wenig Mehl wunderbar ausrollen, klebt nicht, reißt nicht ein, deshalb ist er auch gut für Backanfänger geeignet. Alle Teigzutaten miteinander verkneten, in Folie gewickelt für 1 Std. kalt stellen. Nochmal durchkneten, ca. 3-4 mm dick ausrollen und Monde ausstechen. Die Monde gehen nicht auf, können daher relativ dicht auf das mit Backpapier ausgelegte Blech gelegt werden.

Im vorgeheizten Ofen bei 175° C ca. 10 Min. hell backen. Während des Backens den Puderzucker mit soviel Orangenlikör (Cointreau o. ä.) glatt rühren, dass er gerade leicht fließt. Wenn Kinder mitessen, alternativ Orangensaft verwenden.

Die noch warmen Monde mit dem Guss einpinseln und gut trocknen lassen. In einer dicht schließenden Dose aufbewahren, damit das herrliche Aroma nicht so schnell verfliegt.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.