

Orangen - Plätzchen 1(Oranje Koeken)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Niederlande

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter - oder Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
75	Gramm	Orangeat
2	Stücke	Orangen, unbehandelt, abgeriebene Schale davon
300	Gramm	Mehl
150	ml	Milch
100	Gramm	Bittere Orangenmarmelade
50	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Zitronensaft
		Lebensmittelfarbe, gelb und rot, einige Tropfen

Anleitung:

1. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen
2. Fett mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Orangeat fein hacken, mit der Orangenschale unter das Mehl mischen, dann mit der Milch unter die Zucker-Fett-Mischung rühren.
4. Sehr kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder spritzen, 3 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (Gas: Stufe 2). bis sie am Rand hellbraun sind.
5. Die abgekühlten Plätzchen auf der Unterseite mit glattgerührter Orangenmarmelade bestreichen und je 2 zusammensetzen.
6. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren, dritteln, je einen Teil rot, gelb und orange (rot und gelb gemischt) einfärben. Plätzchen damit graffitiartig verzieren.

Pro Stueck 62 kcal / 260 kJ

Niederlande: Der Nikolaus reist mit dem Schiff

"Viel zu leise redet Jan, man ihn nie verstehen kann", dichtet Jans Schwester Maren und reicht Ihm ein Mikrofon als Geschenk: Heilig-Abend-Szene in den Niederlanden. Wer welchem Familienmitglied ein Praesent machen muss, wurde vorher ausgelost. Fest stand nur: Es muss lustig und persoendlich sein, mit passendem Gedicht. Ein Spiel fuer (Fast-)Erwachsene. Kinder feiern statt dessen die Nikolauszelt : Bereits am 16. November kommt Sinterklaas mit Schilf und Pferd aus Spanien angereist. Schwarze Peter, seine Mohren mit den rollenden Augen, werfen Suesses unter die johlende KInderschar. Am 5. Dezember reitet Nikolaus - diesmal ungesehen nachts ueber Daecher und laesst Geschenke durch den Kamin rutschen, direkt in die Schuhe hinein vorausgesetzt, sie sind geputzt.