Orangen-Walnuss-Plätzchen (Libanon)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten, Land, Libanon

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter, weich
100	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1		Orange(n), den Saft davon
3	Essl.	Zucker, leicht gehäufte
60	Gramm	Walnüsse, gehackt
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Orange auspressen und den Saft mit 3 leicht gehäuften EL Zucker zu einem Sirup einkochen lassen. Abkühlen lassen.

Weiche Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. 2 EL von dem hergestellten Orangensirup und das Mehl unterziehen. Alles verrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mit den Händen so lange kneten, bis ein fester Teig entsteht. Für die Füllung Walnüsse, Zimt und den restlichen Orangensirup vermischen. Jeweils einen gehäuften TL Teig zu einer Kugel rollen und mit dem Daumen in die Mitte eine Mulde drücken. 1 TL von der Füllung hinein geben.

Ein Backblech einfetten, Pergamentpapier drauflegen und ebenfalls einfetten. Die Plätzchen auf das Backblech setzen und behutsam etwas flachdrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 15 - 20 Minuten backen (bis sie goldbraun sind).