

# Orangensterne

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
80	Gramm	Puderzucker
2		Eigelb
5	Essl.	Orangensaft
1	Prise	Salz
1	Pack.	Aroma, (Orangeback)od.1-2 Orangen abgerieben
1/2	Pack.	Backpulver
		Marmelade (Orangen-)
		Puderzucker

## Anleitung:

Butter mit Dotter und Zucker und Orangeback schaumig rühren, Mehl + Backpulver, Salz, Orangensaft untermengen und gut einkneten - 30 min kühl stellen - dann ausrollen und Sterne ausstechen - auf vorbereitetem Blech im vorgeheiztem Rohr bei 160° Umluft ca. 10 min backen - erkaltet mit Orangenmarmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.