



Knusprige Orangenplätzchen

Description

Gesamtzeit 30 min
Zubereitungsdauer 20 min
Garzeit 10 min

24 Portion(en)

Schwierigkeitsgrad Leicht

Diese Kekse können in jeder beliebigen Form gebacken werden. Mit Puderzucker bestreut sind sie köstliche Mitbringsel, besonders in der Adventszeit.

Zutaten

125 g Halbfettmargarine, 39 % Fett
125 g Brauner Zucker
1 Stück, Gewichtsklasse M Eier, Hühnereier
1 TL Backpulver
1 Stück, davon die Zesten Orangen/Apfelsinen
2 EL Orangensaft
1 TL Vanillearoma
250 g Weizenmehl

Anleitung

Alle Zutaten bis auf das Mehl mit einem Handrührer zu einer luftigen Masse verarbeiten.

Dann das Mehl unterheben und ca. 2 Stunden kalt stellen bis der Teig fest ist. (Der Teig muss auszurollen sein, ist die Margarine gekühlt, verkürzt sich die Ruhezeit.)

Ofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer glatten, leicht bemehlten Fläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern in die gewünschte Form bringen. Mit einem Messer vorsichtig auf den Blechen verteilen.

Die Backzeit beträgt pro Lage zwischen 6-10 Minuten. Sind die Kekse goldbraun, können sie auf einem Kuchengitter vor dem Dekorieren auskühlen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 6, 2021

Author

jeanny

default watermark