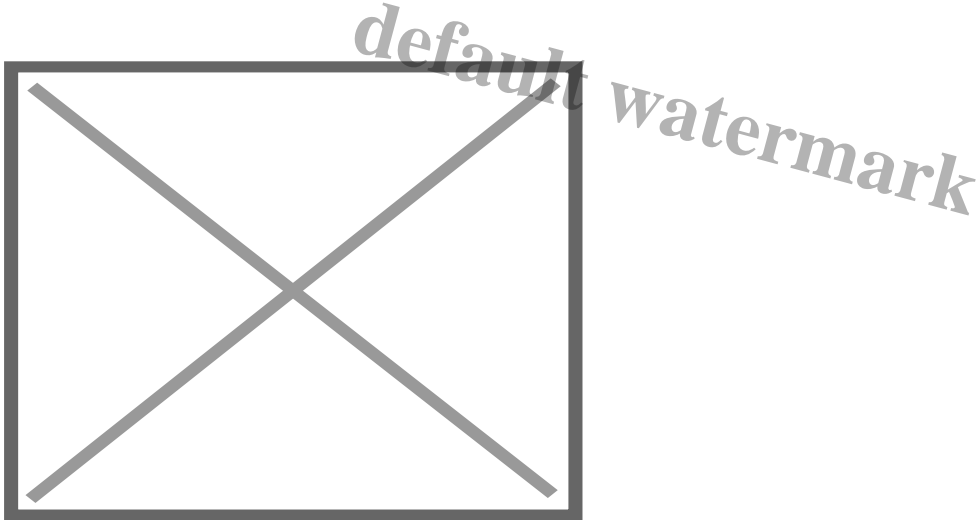




Orangen-Kugeln mit Zuckerhaube

Description



Zutaten

250 g weiche Butter
80 g Puderzucker
3 Orangen
1 Prise Liebe
350 g Mehl
1/2 Teelöffel Kardamom
1 Prise Salz
50 g Zucker
100 g Puderzucker
1    2 Esslöffel Orangensaft

1 Prise Zimt

Zubereitung

Zuerst die Schale von den Orangen abreiben und zur Seite stellen. Anschließend ein Backblech mit einer Backmatte oder Backpapier belegen und den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Dann die Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Den Puderzucker, Zimt und 2/3 der Orangenschale unter die Butter rühren. Einen Esslöffel Orangensaft zu den übrigen Zutaten geben und alles zusammen glatrühren. Jetzt nur noch das Mehl mit der Prise Salz und dem halben Teelöffel Kardamom vermischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Nun knetet ihr aus dem Teig kleine Bällchen mit einem Durchmesser von etwa zwei Zentimeter formen. Die Bällchen mit kleinem Abstand auf das Backblech legen und ungefähr 15 Minuten backen.

Während die Kekse backen, den Zucker mit der restlichen Orangenschale vermischen, in im Mixer fein zerkleinern und auf einen Teller schütten. Die fertig gebackenen Kekse leicht abkühlen lassen. Zum Schluss aus dem Puderzucker und dem Orangensaft einen Zuckerguss anrühren. Jeden Keks mit der Oberseite in den Zuckerguss stippen und danach in den Orangenzucker tunken. Die Kekse mit dem Guss trocknen lassen und dann in einer Dose aufbewahren.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Oktober 31, 2017

Author

jeanny

default watermark