

Zitrus-Cookies

Description

(für 40 Stück/1,5 P.)

Zutaten:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone

2 EL Orangensaft

2 EL Orangenmarmelade

4 Mandarinen

Zitronenzesten und Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dazugeben. Das Ganze zu einem einheitlichen Teig verkneten.
2. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und zur Seite stellen. Die Schale unter den Teig kneten und aus dem Teig etwa 40 kleine Kugeln formen. Die Teigkugeln auf das Backblech setzen, etwas flach drücken und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 12 min. backen.
3. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Orangenmarmelade mit etwas Orangensaft glatt rühren. Die Mandarinen schälen und in Stücke teilen. Die Cookies mit Marmelade, Mandarinstücken und Zitronenzesten garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 min.

Pro Stück ca.: 57 kcal/239 kJ, 5 g E, 3 g F, 7 g KH

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 15, 2017

Author

jeanny

default watermark