Feine Orangenherzen

Gebäck » Kekse

Zutaten (40 Stück)

» 300g Mehl
» abger. Orangenschale
» 300g Puderzucker
» 200g Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» 6 EL Orangensaft
» gelbe Lebensmittelfarbe
» rote Lebensmittelfarbe
» goldene Zuckerperlen

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl mit Orangenschale, 100g Puderzucker, Butter in Flöckchen und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn (3mm) ausrollen. 20 größere Herzen (6cm) und 20 kleinere (5cm) ausstechen. Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 10min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. 200g Puderzucker mit Orangensaft verrühren, evtl. mit gelber Speisefarbe nachfärben. 2EL Guss mit einem Tropfen roter Farbe verrühren. Kekse mit hellem Orangenguss bestreichen und mit dem dunkleren Guss und Zuckerperlen verzieren.

Tipp: Statt abgeriebener Orangenschale kann man auch Finesse Orangenfrucht von Dr. Oetker verwenden.

Nährwerte: 100kcal/E1g/F4g/KH13g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003 Rezept-Nr: 762

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke