



## Orangenplätzchen

---

Leckere Plätzchen mit Zuckerglasur und Orangeat-Stückchen.

### Zutaten:

---

1 Orange (unbehandelt)  
100g Speisestärke  
150g Schmelzflocken  
einen halben Teelöffel Backpulver  
80g Zucker  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
100g Butter  
1 Teelöffel Zitronensaft  
150g Puderzucker  
100g Orangeat

### Zubereitung

---

Orangenschale dünn mit der Reibe abreiben und den Saft auspressen. Speisestärke, Schmelzflocken und Backpulver mischen.

Stärkemischung auf ein Backbrett schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Orangenschale, 4 Eßlöffel Orangensaft, Zucker, Eigelb und Salz in die Mulde geben. Butter als Flöckchen auf den Rand setzen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Den fertigen Teig in 4 Teile aufteilen und aus jedem Teil eine etwa 35cm lange Rolle formen. Den Teig in Folie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus 2 Teelöffeln Orangensaft, dem Zitronensaft und dem Puderzucker einen glatten Zuckerguß anrühren. Orangeat fein hacken. Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus den Teigrollen werden 1cm dicke Scheiben geschnitten und mit etwa 2cm Abstand (Daumenbreite) auf dem Backblech ausgelegt.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Die heißen Plätzchen mit der Glasur bestreichen und mit Orangeat bestreuen.