



Orangenkekse

Dauer: 60min., **Aktive Arbeitszeit:** 45min., **Mittel:** ☹☹,

Kalorien / Portion: 105kcal

Zutaten - 40 Portionen

Für die Garnitur:

- 1 Orange, unbehandelt
- 30 g Zucker
- 1 TL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier oder Cointreau)
- 50 g Puderzucker

Für die Füllung:

- 200 g Orangenkonfitüre

Für den Teig:

- 100 g Marzipanrohmasse
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 unbehandelte Orange, davon die abgeriebene Schale
- 4 Eigelb
- 260 g Weizenmehl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 170 °C) vorheizen.
2. Die Marzipan-Rohmasse würfeln und mit der Hälfte der Butter und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät glattrühren, dabei muss sich das Marzipan vollständig auflösen. Die restliche Butter, die Orangenschale und die Eigelbe darunter rühren. Das Mehl darüber sieben und unterarbeiten.
3. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf das vorbereitete Backblech immer 2 Tupfen ganz dicht nebeneinander mit einem Durchmesser von 1 cm aufspritzen.
5. Die Plätzchen im Backofen in ca. 10-12 Minuten nach Sicht backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Die Hälfte der Plätzchen mit der Orangenmarmelade bestreichen und die zweite Hälfte darauf setzen.
7. Von der Orange die Schale mit einem Zestenreißer in dünne Streifen abziehen oder die Orangenschale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. 4 cl Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Schalenstreifen hineingeben und einmal aufkochen lassen. Die Orangenstreifen in einem Sieb abtropfen lassen.
8. Die Orange auspressen, 2 EL Saft abnehmen und mit dem Likör und dem gesiebten Puderzucker in einer Schüssel glattrühren.

9. Die gefüllten Plätzchen mit der Glasur bestreichen und mit den Orangenstreifen verzieren. Trocknen lassen.

Nährwerte

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)

Energie: 440kJ (5%), **Kalorien:** 105kcal (5%),
Kohlenhydrate: 13g (5%), **Fett:** 5g (7%), **Eiweiß:** 1g (2%)

EDEKA wünscht Ihnen gutes Gelingen!

Wir  Lebensmittel.

