

Zeit		Energie		Preis		Personen	
-------------	--	----------------	--	--------------	--	-----------------	--

Orangen Plätzchen

Für ca. 30 Stück

Orangen-Sandteig:

300 gr. weiche Butter
150 gr. Puderzucker
4 Eigelb
1 Vanilleschote
1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
4 Tropfen Orangenaroma
300 gr. Mehl
Etwas Mehl zum Bearbeiten

Füllung:

250 gr. bittere Orangenmarmelade
1-1 EL Orangenlikör



Glasur und Verzierung:

100 gr. Puderzucker
2-3 EL Orangensaft
4 Tropfen Orangenaroma
4 TL kandierte Veilchen, oder
1 EL Gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Butter und Puderzuckern in einer Küchenmaschine mit Schneebesen etwa 10 Minuten sehr cremig, fast dick aufschlagen. Die Eigelb nach und nach zugeben und weiterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Rücken eines Tafelmessers das Mark herauskratzen. Vanillemark Orangenschale und Orangenarome in die Masse geben und unterschlagen. Zum Schluss das gesiebte Mehl klumpenfrei unterarbeiten. Den Teig halbieren und aus jeder Hälfte in einer Klarsichtfolie zu einer Wurst von ca. 5cm Durchmesser einrollen. Die Folienenden zusammendrehen und das ganze für mehrere Stunden in den Kühlschrank geben.
2. Eine Teigrolle aus der Folie rollen und auf einer leicht bemehlten Fläche mit einem Messer zunächst etwa 60 dünne Scheiben (ca. 4-5 mm) abschneiden. Backblech mit Backpapier belegen und die Kreise mit etwas Abstand auf das Blech legen.
3. Die Plätzchen nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 170°C auf der 2ten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen sobald die Teigländer nur ganz leicht gebräunt sind und mit einer Palette gleich vom Blech nehmen und auf ein Gitter legen. (Vorsicht, auf dem heißen Blech dunkeln die Plätzchen schnell stark nach!!!)
4. Die Marmelade mit dem Likör glatt rühren. Die Hälfte der abgekühlten Plätzchen auf der Unterseite mit dieser Marmelade bestreichen. Die restlichen Plätzchen mit der Unterseite flach aufdrücken. Anschließend kalt stellen.
5. Puderzucker mit dem Orangensaft und Orangenaroma zu einem zähen, glatten Guss verrühren. Die kandierten Veilchen mit einem Messer grob hacken. Alternativ die Pistazien mit dem Messer grob hacken. Mit einem Pinsel die Plätzchen mit der Glasur bestreichen und gleich in die Mitte der noch feuchten Glasur die gehackten Veilchen, bzw. Pistazien geben. Hier gilt... Weniger ist mehr!