



Orangenplätzchen mit Mandeln

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 15

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 20m

• **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Das knusprige Teegebäck l mit dem außergewöhnlichen Aroma, davon kann man nicht genug bekommen.

Zutaten

- 250 g extra feiner Zucker
- 80 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 130 g Mandelblättchen
- 100 g weiche Butter
- 100 ml Orangensaft
- Abrieb 1 Orange

Zubereitungsart

Schritt1

Der Plätzchenteig:

Schritt2

Die Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Mixer schaumig rühren, das Mehl und den Orangensaft dazu geben, zum Schluss die Mandelblättchen unterheben.

Schritt3

Auf einem leicht gefetteten Backblech jeweils 1 El Masse mit „ausreichend Abstand“ setzen, weil die Plätzchen noch zerfließen.

Schritt4

Mit einer Palette oder Tortenheber flach zu Kreisen drücken, je flacher desto dünner und knuspriger werden die Plätzchen nach dem Backen.

Schritt5

Den Backofen auf 150 ° C vorheizen und die Plätzchen ca. 13 min. goldbraun backen, heraus nehmen, 1 min. ruhen lassen.

Schritt6

Danach mit einer Palette vom Backblech nehmen und über ein rundes Holzstück oder kleines Rollholz legen, in eine gewölbte Form bringen.

Schritt7

Das macht man am besten in mehreren Durchgängen, weil der Teig nach dem Backen sehr schnell zu fest wird und sich nicht mehr formen. (Ev. die verbliebenen Plätzchen auf dem Blech noch für 30 - 60 Sekunden erwärmen)

Schritt8

Sie sollten möglichst knusprig - kross verzehrt werden, darum in einer luftdicht verschließbaren Keksdose verwahren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** gebäck, mandeln, orangen, Plätzchen, snack, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangenplaetzchen-mit-mandeln/>