

"Holländische Orangenplätzchen" von M. Parbst, Hamburg



200 g Butter

250 g Zucker

1/2 Vanillestange

1 Prise Salz

150 ml Milch

50 g feingehacktes Orangeat

abgeriebene Schale 1 Orange

300 g Mehl

150 g Orangenmarmelade *

50 g Kuchenglasur

*** Geschmacksrichtung
"Herb"**

Weiche Butter, Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Die Milch nach und nach dazugeben. Das Orangeat und die Orangenschale mit dem Mehl vermengen und unter die schaumige Masse ziehen.

In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und auf ein Backblech 1 1/2 cm große Tupfer spritzen (nicht zu eng der Teig läuft auseinander).

Bei 200°C mittlere Einschubleiste ca. 8-10 Min backen, bis die Plätzchen einen hellbraunen Rand haben.

Sofort vom Backblech nehmen. Die Hälfte der Plätzchen mit Orangenmarmelade bestreichen, die andere Hälfte daraufsetzen und leicht andrücken.

Die Kuchenglasur schmelzen und mit einem Löffel dünn über die Plätzchen träufeln.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.