

Orangenplätzchen

Zutaten | ca. 40 Plätzchen

2	unbehandelte Orangen
2	Eigelb (Eier Größe M)
100 g	Zucker
50 g	geschälte, gemahlene Mandeln
100 g	Weizenmehl (Type 405)
1 gestr. TL	Backpulver
1 TL	gemahlener Kardamom
50 g	weiche Butter
50 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: ca. 16 Min.

Zubereitung:

- Die Schale von den Orangen abreiben und 50 ml Saft auspressen.
- 1 TL Orangenschale und den Saft mit Eigelb und Zucker verquirlen.
- Mandeln, Mehl, Backpulver und Kardamom mischen und mit der Butter zur Ei-Zuckermischung geben.
- Rasch verrühren und den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (5mm Ø) füllen.
- 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.
- S-Förmige Plätzchen auf das Backpapier spritzen.
- Nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 8 Minuten goldbraun backen.
- Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Spritzbeutel geben und die Plätzchen damit verzieren.
- Nach Geschmack mit der restlichen Orangenschale bestreuen und kühl stellen, damit die Kuvertüre fest wird.

Tipp:

Die Plätzchen halten sich an einem kühlen und trockenem Ort in einer Blechdose zwischen Lagen von Pergamentpapier 3 bis 4 Wochen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Plätzchen von 11,45 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
46 kcal	2,18 g	5,86 g	900 mg	8,44 mg