



Rezeptinfo

Zutaten für ca. 20 Plätzchen
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 665 kJ, 159 kcal, 25,4 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 26 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Passend zu Weihnachten schicken wir diese unwiderstehlich leckeren Orangenplätzchen ins Rennen. Gestartet wird mit der Zubereitung eines klassischen Butterkeksteig, der mit Kardamom und Orangenabrieb verfeinert wird. Jetzt geht's ans Kneten, Ausrollen und Ausstechen. Verziert wird das Ganze mit weißem und rotem Royal Icing. Wenn du aus kleinen, roten Tropfen feine Linien mit einer Gabel ziehst, bekommst du ein einzigartiges Marmormuster. Auf die Plätzchen fertig los...

Step 1:

In einer großen Schüssel vermischt du Mehl, Zucker, Kardamom, Orangenabrieb und Salz und gibst dann die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken sowie das Ei dazu. Verknete die Masse zu einem gleichmäßigen Teig.

Step 2:

Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn an einem kühlen Ort für ca. eine Stunde ruhen. Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du mit der Zubereitung des Royal Icing beginnen. Verquirle das Eiklar mit dem Orangensaft in einer Schüssel und siebe den Puderzucker unter gleichmäßigem Rühren dazu, bis eine zähe glänzende Masse entsteht. Teile das Icing auf zwei Schüsseln auf. Das Icing in der einen Schüssel bleibt weiß und zu der anderen tröpfelst du mit ein bisschen Abstand die Lebensmittelfarbe. Aus den Tropfen ziehst du dann farbige Linien mit einer Gabel, sodass ein Marmormuster entsteht.

Step 4:

Backe die Plätzchen für 15 Minuten im Ofen und lasse sie danach gut abkühlen und aushärten.

Step 5:

Tauche die Plätzchen in die Zuckermasse und dekoriere sie mit etwas Orangenabrieb. Das Royal Icing braucht ca. eine halbe Stunde, um zu trocknen.

Zutaten

Für den Plätzchenteig:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
2 EL	gemahlener Kardamom
1 Pck.	Orangenabrieb
1 Prise	Salz
125 g	zimmerwarme Butter
1	Ei (Größe M)

Für das Royal Icing:

1	Eiklar
2 EL	Orangensaft
200 g	Puderzucker
2 Tuben	orange und rote Lebensmittelfarbe
1 EL	feiner Orangenabrieb

Sonstiges:

Frischhaltefolie
Plätzchenformen