



ORANGEN PLÄTZCHEN



ZUTATEN

- 270g Mehl
- 80g Zucker
- 130g Butter
- 1 Ei
- 100g Cavendish & Harvey Fruity Orange Drops
- 100g Puderzucker
- 1 Orange

ZUBEREITUNG

Butter, Ei und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Orange waschen, abreiben und auspressen. Etwas geriebene Orangenzeste mit einem Teelöffel Orangensaft und Mehl hinzufügen und verkneten. Den Teig im Kühlschrank für mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend den Teig dünn ausrollen und mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen. Diese bei 175°C im Ofen je nach Größe für 9-12min goldgelb backen.

Während die Plätzchen abkühlen, die Fruity Orange Drops mit etwas Orangensaft in einem Topf schmelzen, bis ein Sirup entsteht. Den gesiebten Puderzucker anschließend in die Masse einrühren (ggf. Orangensaft nachgeben), bis sie zu einer streichfähigen Glasur wird. Danach die Glasur auf den Plätzchen verteilen und nach Belieben mit Orangenzeste dekorieren.