Artikel vom 06.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/orangen-tannenbaeume

Orangen-Tannenbäume



Foto: Julia Ernsting

Zutaten:
110 g Margarine,
80 g Zucker,
1 Ei,
2 TL Orangenabrieb,
1 TL Vanillezucker,
240 g Mehl,
½ TL Backpulver,
30 g Speisestärke.
Deko: 50 g Mandelblättchen,
50 g Zartbitterkuvertüre,
Puderzucker.

Zubereitung: Die Margarine, Zucker, Ei, Orangenabrieb und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und unterkneten sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen und Tropfen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Mandelblättchen fächerartig hineinstecken. Den unteren Teil frei lassen. Die Plätzchen etwa 10 Minuten backen, bis die Mandelblättchen hellbraun werden. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Plätzchen mit dem unteren Teil hineintauchen und trocknen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.