

Orangenkekse

ca. 120 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 70 g glattes Mehl
- ½ KL Dr. Oetker Backpulver
- 150 g feine Haferflocken
- 80 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 2 Dotter (Größe M)
- 4 EL Orangensaft

Guss und zum Bestreuen:

- 3 EL passierte Orangenmarmelade
- ca. 150 g gesiebter Staubzucker
- 50 g fein gehacktes Orangeat

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer dünnen Rolle (2 cm Ø) formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 3 Std. kalt stellen.

2 Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 13 Minuten

3 Guss und zum Bestreuen:

Für den Guss Marmelade aufkochen und mit Staubzucker zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. Die Kekse mit dem Guss bestreichen und mit Orangeat bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wird der Guss beim Aufstreichen fest, kann er wieder langsam erwärmt werden.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.
- Die Kekse in Geschenkfolie mit Schleife verpacken und mit getrockneten Orangenscheiben dekoriert verschenken.

