

## Orangenschmelzerln

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Mürbteig:

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
250 g weiche Butter  
4 Dotter (Größe M)  
150 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
100 ml frisch gepresster Orangensaft  
1 Prise Salz

#### Glasur:

2 EL Orangensaft  
gesiebter Staubzucker

#### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

### 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig zu einer Rolle formen und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem gezackten Ausstecher (4 cm Ø) Scheiben ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

### 2 Glasur:

Für die Glasur Orangensaft mit Staubzucker zu einer dickflüssigen Glasur glatt rühren. Die erkalteten Kekse damit bestreichen und erstarren lassen.

### 3 Zum Verzieren:

Die Glasur in ein Spritztütchen geben und die Kekse damit verzieren.