

Rezept

Mandel-Orangen-Plätzchen

Ein Rezept von Mandel-Orangen-Plätzchen, am 01.07.2026

Zutaten

2 Bio-Orangen	350 g Mandeln ohne Haut
150 g Zucker	3 Eiweiß
Salz	1 Eigelb
Backpapier fürs Blech	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Orangen heiß abwaschen und gut abtrocknen. Die Schale fein abreiben. 1/2 Orange auspressen. Die Mandeln mit dem Zucker in der Küchenmaschine zu einer feinen Paste zerkleinern.

2. Eiweiße mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen, dabei 1 Prise Salz einrieseln lassen. Einen Teil davon mit dem Eigelb und dem Orangensaft unter die Mandelmasse rühren, den Rest mit der Orangenschale unterheben.

3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Vom Teig Kugeln abstechen und auf das Blech setzen. Teigkugeln leicht mit Puderzucker bestäuben, im heißen Ofen (Mitte) 12-13 Min. backen, bis sie knusprig sind. Kugeln vom Blech lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.