Rezept

Mandel-Orangen-Plätzchen

Ein Rezept von Mandel-Orangen-Plätzchen, am 05.07.2025

Zutaten

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