

## Rezept

# Orangen-Nougat-Plätzchen

Ein Rezept von Orangen-Nougat-Plätzchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>40 g</b> Orangeat	<b>175 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>1</b> Ei
<b>1 TL</b> abgeriebene, unbehandelte Orangenschale	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>100 g</b> geschälte, fein gemahlene Mandeln
<b>100 g</b> Nougatschokolade	<b>1 EL</b> neutrales Öl
<b>100 g</b> Orangenkonfitüre	<b>2 cl</b> Orangenlikör

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 50 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Orangeat ganz fein hacken. Die Butter mit Puderzucker und Ei schaumig schlagen. Orangeat und Orangenschale unterrühren. Alles mit dem Mehl, Salz und Mandeln zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Runde oder ovale Plätzchen von 3-4 cm Durchmesser ausstechen. Auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-18 Min. goldgelb backen.
3. Die Nougatschokolade in kleine Stücke brechen. Mit Öl über dem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Orangenkonfitüre mit Orangenlikör verrühren.
4. Je 2 Plätzchen an der Unterseite mit Orangenkonfitüre bestreichen und zusammensetzen. Danach zur Hälfte in die geschmolzene Nougatschokolade tauchen. Eventuell mit kandierten Orangen dekorieren.
5. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter 1 Std. trocknen lassen. Zum Aufbewahren nebeneinander in einen großen, flachen Behälter füllen.