Rezept

Orangenbällchen

Ein Rezept von Orangenbällchen, am 06.07.2025

Zutaten

200 g	Mehl
	¼ TL Salz
100 g	kalte Butter
1	Bio-Orange
75 g	Zucker
1	Ei
1	Vanilleschote
4 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter rasch einen Teig kneten.

2. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Orange waschen, Schale mit dem Zestenreißer abziehen. Vanillemark und Orangenschale unter den Teig kneten.

3. Den Teig zu Rollen formen, 2-3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Bällchen rollen. Die Bällchen in Zucker wälzen und auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Sie sollen nicht braun werden. Auf einem Rost abkühlen lassen.