

Rezept

# Orangenplätzchen

Ein Rezept von Orangenplätzchen, am 13.10.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	<b>50 g</b> Butter
<b>2</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Zucker
<b>4 EL</b> neutrales Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)	<b>1 EL</b> Vanilleextrakt (ersatzweise 1 TL gemahlene Vanille)
<b>1 Pck.</b> Backpulver	Salz
<b>350 g</b> Mehl (Type 405)	<b>100 g</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 1 g F, 1 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Die Butter zerlassen. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
2. Butter, Öl, Vanille, Orangensaft und -schale, Backpulver und 1 Prise Salz zur Schaummasse geben und alles behutsam vermischen. Das Mehl auf die Masse sieben und alles zu einem glatten, fluffigen Teig verkneten. Den Teig mind. 1 Std. zugedeckt kühl stellen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Vom Teig mit einem kleinen Löffel ca. 10 g schwere Portionen abstechen. Mit der Hand daraus Kugeln formen, diese in Puderzucker wälzen und auf die Backbleche setzen. Die Orangenplätzchen im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. pro Blech leicht gebräunt backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.