



# Mandel - Orangenplätzchen

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Das leckere, einfache und schnelle Knabbergebäck

## Zutaten

- Ausreichend für ca. 20 Stück
- 125 g Zucker, extrafein
- 40 g gesiebttes Mehl
- 1 Prise Salz
- 65 g Mandelblättchen
- 50 g warme Butter
- Abrieb 1 unbehandelten Orange
- 50 ml Orangensaft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Ein Backblech mit flüssiger Butter dünn einstreichen, den Backofen auf 150 ° c vorheizen.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Die Butter mit dem Zucker und dem Orangenabrieb gut schaumig rühren, das gesiebte Mehl dazu geben; zuletzt folgt der Orangensaft und die Mandelblättchen.

### **Schritt5**

Mit einem Esslöffel und ausreichend Abstand, kleine, runde Häufchen auf das Backblech setzen und mit einer Palette möglichst flach drücken. (Je flacher, je knuspriger und zarter werden sie)

### **Schritt6**

Für ca. 13 - 14 min. Heißluft, in den auf 150° c vorgeheizten Backofen schieben, gleichmäßig, goldbraun backen.

### **Schritt7**

Danach auf dem Blech ca. 1 min. ausruhen lassen und einzeln mit der Palette vom Blech nehmen.

### **Schritt8**

Sofort über ein Rollholz legen und in leicht gewölbte Form bringen, auskühlen lassen.

### **Schritt9**

In einer luftdicht verschlossenen Keksdose verwahren.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** einfach und schnell, knabbergebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandel-orangenplaetzchen/>