

Orangenplätzchen

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Eine Neuentdeckung! Diese Sorte besticht durch ihr Orangenaroma, das dank Orangenschale, Orangenlikör und Orangenkonfitüre hervorragend zur Geltung kommt.»

Zutaten (30 bis 40 Stück)	Zubereitung
40 g Orangeat 200 g kalte Butter 100 g Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen 1 Prise Salz 300ng Mehl 50 g Kokosraspel 1 Ei 3 – 4 EL Orangenlikör wie Grand Marnier Mehl für die Arbeitsfläche 150 Orangenkonfitüre (oder -gelee) 150 g Zartbitter-Kuvertüre	<ol style="list-style-type: none">1. Das Orangeat fein hacken. Die Butter mit Puder- und Vanillezucker, Orangenschale, Salz und Orangeat glatt verkneten. Das Mehr sieben, mit den Kokosraspeln vermengen, mit der Buttermischung zu Streuseln verreiben (am besten mit den Händen). Zum Schluss das Ei und den Orangenlikör unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 3 Stunden in den Eisschrank legen.2. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Backbleche mit Backtrennpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrauten und zu runden Plätzchen ausstechen. Im Ofen in 15 bis 20 Min. goldgelb backen, auskühlen lassen.3. Die Orangenkonfitüre auf die Hälfte der Plätzchen auftragen. Die restlichen Plätzchen daraufsetzen.4. Die Kuvertüre im heissen Wasserbad schmelzen und die Guetsli je zur Hälfte hineintunken.

