

Orangenplätzchen

Für den Teig

250g Mehl, 100g gemahlene Mandeln ohne Schale, 150g Zucker, 50g Butter, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, Saft einer halben [die Süsse Susi Orange](#)

Für die Glasur

etwa 4 Esslöffel Orangenkönfitüre, Saft einer [die Süsse Susi Orange](#), Puderzucker für die Glasur

Zubereitung

1. Alle Teigzutaten verkneten und abgedeckt im Kühlschrank für 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3mm dick auswellen (in Portionen). Es sollten 80 Plätzchen ergeben, die Form je nach Wahl, Monde, Kreise, Herzen usw. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und auf mittlerer Schiene 5-7 Minuten backen. Die Plätzchen sollen nicht dunkel werden!
4. Die Orangenkönfitüre erhitzen, ein Plätzchen mit der Könfitüre bestreichen, ein anderes Plätzchen darauf setzen.
5. So wird mit den restlichen Plätzchen weiter verfahren.
6. Orangensaft und Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur vermengen.
7. Die Plätzchen mit der Glasur bestreichen.
8. Alle Plätzchen auf einem Gitter gut trocknen lassen und sofort in eine Plätzchendose füllen zum Aufbewahren.

Viel Spaß beim Backen und Essen!