Orangen? Krokant Plätzchen

Oh, ich liebe den Geschmack von Orangen, in Verbindung mit Mandeln und Zimt. Wenn man mit diesen Zutaten etwas in der Küche zaubert, ist der wundervolle Geruch schon so verlockend ?. In der Adventszeit ist man erst recht empfänglich für diese himmlischen Düfte von Keksen und anderem Gebäck. Ich liebe es mir bei der frühen Abenddämmerung ein paar Kerzen anzuzünden, schöne Musik zu hören und alte, und auch neue Keksrezepte auszuprobieren.

Dieses ist eins von meinen neuen Kreationen, und die möchte ich gerne mit euch teilen ? denn es müssen ja nicht immer Plätzchen mit Schokolade und Nüssen sein.

Ich habe vor einiger Zeit mal einen Orangen Mandel Gugelhupf gebacken, und dachte mir diesen Geschmack auch in Plätzchen zu übernehmen. Um die Konsistenz zu gewährleisten habe ich ein wenig Grieß mit in die Zutatenliste genommen. Durch das Haselnuss Krokant sind die Plätzchen aussen schön knackig und innen ein wenig mürbe ? also einfach himmlisch. Wer nicht so auf Krokant steht nimmt stattdessen einfach Mandelstifte.

Außerdem lässt sich der Teig schnell zubereiten, und wer kein Bock auf Teig ausrollen und ausstechen hat, der hat hier eine super Alternative ?



Zutaten – ca. 30 Stück

100 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

100 g Weichweizengrieß

50 g Krokant o. Mandelstifte

1 El gem. Mandeln

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

Geriebene Schale einer Bio Orange

1 Prise Salz

1 Messerspitze Zimt

1 Vanilleschote

1 Ei

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

– den Ofen auf 180 ° vorheizen

– das Mehl mit dem Grieß, Backpulver, gem. Mandeln und Krokant o. Mandelstiften vermischen

– die weiche Butter mit dem Zucker, Vanille, Salz, Zimt und der ger. Orangenschale mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen, das Ei dazugeben und cremig rühren

– danach die Mehlmischung unterrühren und rasch vermischen

– die Hände mit ein wenig Butter einfetten und kleine Kügelchen mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen

– im vorgeheizten Ofen- in der Mitte- ca. 10-12 Minuten backen. Die Plätzchen sollten goldbraun sein

– abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤