



Schnelle Mürbeteig Plätzchen mit Orange

Rezept für: 2 Bleche

Zutaten:

5 Eigelb
500 g Weizenmehl
150 g Zucker
20 g Orangenöl oder fein geriebene
Orangenschale (ersatzweise 3 TL
Vanillezucker)
250 g Butter

Zum Wälzen nach dem Backen:

Zucker und
Vanillezucker oder/und
Lebkuchengewürz

Zubereitungszeit: 10-15 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten,

170°C Ober-/Unterhitze, mittlere
Schiene

Zubereitung:

Herkömmlich:

Mehl, Zucker, Orangenöl in einer Schüssel vermischen, Eigelbe und die Butter in klein geschnittenen Stücken dazu geben.

Anschließend alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in 3 Rollen formen. Da die Plätzchen nicht ausgestochen werden, macht es nichts, dass der Teig recht weich ist.

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von den Teigrollen Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen, auf das Backblech legen und etwas platt drücken. Oder die Scheiben nach Wunsch formen und auf das Backblech legen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Während die Kekse backen, den Zucker mit dem Vanillezucker oder dem Lebkuchengewürz mischen und auf einem Teller geben. Am besten Sie machen beides, dann haben Sie gleich 2 Sorten Plätzchen. :)

Die warmen Plätzchen im Zucker wälzen.

Zubereitung für Thermomix®

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und ca. 30 Sekunden/Stufe 5 mischen (bis der Teig sich schön verbunden hat.)

Den Teig eventuell noch kurz auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und anschließend weiter verarbeiten wie im Rezept oben ab Nummer 3.

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von den Teigrollen Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen, auf das Backblech legen und etwas platt drücken. Oder die Scheiben nach Wunsch formen und auf das Backblech legen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Während die Kekse backen, den Zucker mit dem Vanillezucker oder dem Lebkuchengewürz mischen und auf einem Teller geben. Am besten Sie machen beides, dann haben Sie gleich 2 Sorten Plätzchen. :)

Die warmen Plätzchen im Zucker wälzen.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/schnelle-muerbeteig-plaetzchen-weihnachten/>