

Kochen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 24.12.2021

Orangenquadrate

Für 70 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
1 Bio-Orange, davon den Abrieb
160 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver

Für die Glasur:

20 g Orangeat
200 g Puderzucker
1 Bio-Orange, davon den Abrieb und den Saft

Außerdem:

Weizenmehl zum Ausrollen
Teigrolle
Backpapier für die Backbleche
Einmalspritzbeutel



Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Butter mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Orangenabrieb in einer Schüssel verkneten. Weizenmehl und Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und verkneten.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig, 3 mm, dick ausrollen. Den Teig in Quadrate (3 x 3 cm) schneiden und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit das Orangeat grob hacken.
5. Für die Glasur den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben und mit Orangenabrieb vermischen. Mit 1–2 EL Orangensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Den Guss in den Spritzbeutel füllen. Die Kekse aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Orangenglasur verzieren. Mit Orangeat bestreuen und vollständig abkühlen lassen.