

# Orangenplätzchen

## Einkaufsliste:

- 350 + 50 g glutenfreies Mehl
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- Abrieb von 2 Bio-Orangen
- 150 – 200 g Puderzucker
- etwas frisch gepresster Orangensaft



Das Rezept füllt ungefähr 4 Backbleche mit Plätzchen. Falls das zu viel ist kann man das Rezept einfach halbieren.

Für den Teig 350 g glutenfreies Mehl, Eier, Butter in Stückchen, Zucker und die abgeriebene Orangenschale in eine große Schüssel geben. Auf einem Backbrett wird das sonst eine ziemlich klebrige Angelegenheit. Die Vorarbeit kann gerne ein Handrührgerät mit Knethaken machen, jedoch sollte der Teig zum Schluss mit den Händen durchgearbeitet werden um für die Konsistenz ein Gefühl zu haben und die 50 g Mehl, die noch übrig sind unter zu kneten. Je nach Größe der Eier kann es sein, dass man nicht alles braucht. Glutenfreies Mehl zieht viel Flüssigkeit und der Teig könnte zu trocken werden.

Wenn der Plätzchenteig nur noch leicht an den Händen klebt und insgesamt eine geschmeidige Kugel bildet, ist er richtig und kann für einige Zeit - am besten über Nacht - in den Kühlschrank.

Jetzt kann er portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 2mm ausgerollt werden. Der Rest wandert

währenddessen wieder in den Kühlschrank, so lässt er sich viel besser verarbeiten.

Sterne oder eine runde Form sehen für diese Sorte besonders hübsch aus.

Die Plätzchen werden bei 175° C Umluft für 8 - 10 Minuten gebacken. Da glutenfreie Plätzchen sehr leicht brechen, ist es besser eine Backfolie oder Backpapier zu benutzen um sie leichter vom Blech zu bekommen.

Zum Auskühlen gibt man sie auf ein Gitter und glasiert sie anschließend mit der Puderzucker-Orangensaft-Glasur. Natürlich kann man sie nach Belieben noch mit bunten Streuseln verzieren.

Viel Spaß in der Weihnachtsbäckerei!

Eure:

