

nach Helmut Gote

Orangenplätzchen

2-3 Bleche

Zutaten

150g warme (gesalzene) Butter, 250g Roh-Rohrzucker, 2 Eier, geriebene Schale von einer Bio-Orange, 1 Röhrchen Bio-Orangenöl oder ein paar Tropfen Orangenaroma, 200g feine Haferflocken, 150g Vollkorn-Weizenmehl, 1 gehäufte Teelöffel Backpulver, 1/2 Teelöffel Salz, 50g Rosinen, 50g Orangeat, 4 Esslöffel Orangenlikör



Zubereitung

1. Mehl, Salz und Backpulver mischen
2. Rosinen und Orangeat mit etwas Mehl vermischen und klein hacken.
3. Orangenschalen abreiben
4. Butter mit dem Zucker schaumig rühren
5. Eier verquirlen und untermischen.
6. Dann Orangenöl, Orangenschale und Likör untermischen.
7. Haferflocken dazu geben und 2 Min. rühren.
8. Mehlmischung dazu geben, wieder 2 Minuten rühren.
9. Rosinen und Orangeat dazu geben, alles gründlich verkneten.
10. 30 Min ruhen lassen.
11. Backofen auf 180°C vorheizen.
12. Backblech mit Backpapier auslegen.
13. Den Teig mit feuchten Händen zu ca. 4-5 cm großen Halbkugeln formen
14. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen (sie breiten sich aus!)
15. Ca. 25 Minuten backen, bis die Plätzchen goldbraun sind.
16. auskühlen lassen und in trockenen Keksdosen aufbewahren.

Zeitbedarf

1,5 Stunden inkl. Wartezeit