



## Orangen-Biskuit-Kekse

### Zutaten:

350 g Mehl  
270 g zimmerwarme Butter  
250 g Staubzucker  
2 Dotter  
3 Eier  
1 Pkg Vanillezucker  
Prise Salz  
Zesten von einer Orange  
Saft einer ½ Orange

### Außerdem:

Orangenmarmelade zum Füllen  
Schokoladenglasur zum Tunken

### Zubereitung:

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz, Orangenzesten und Orangensaft flaumig schlagen, nach und nach Dotter mit Eiern zugeben, sodass eine homogene Masse entsteht, Mehl per Hand und Schneebesen unterheben, in einen Spritzsack füllen und gleichmäßige, kleine (rund oder länglich) Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Damit die Kekse beim Backen nicht zu sehr auseinander laufen, 1 Stunde antrocknen lassen. Alternativ können auch kleine Silikonformen (Durchmesser ca. 3 cm) verwendet werden. Im vorgeheizten Backrohr ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad backen hell backen, die ausgekühlten Kekse mit Orangenmarmelade füllen und mit Schokoglasur glasieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### **Lagerung**

Ungekühlt trocken in einer geschlossenen Dose, wobei zwischen den einzelnen Keksschichten Backpapier gelegt werden sollte, damit die Kekse nicht zusammenkleben.