



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 $\frac{1}{2}$ Orange

Außerdem:

Orangenmarmelade zum Füllen
Schokoladenglasur zum Tunken

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz, Orangenzesten und Orangensaft flauzig 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 Schokoladenglasur glasieren.

Lagerung

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