

Orangen-Sternschnuppen

Knackige Orangen-Walnussplätzchen für den Gebäckteller

etwa 75



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g gemahlene Walnüsse

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder

Margarine

Zum Verzieren:

etwa 50 g Orangeat

150 g Puderzucker

etwa 3 EL Orangensaft

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig etwa ½ cm dick ausrollen. "Sternschnuppen" ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 9 Minuten

Sternschnuppen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ **Verzieren:**

Orangeat fein hacken. Puderzucker sieben und mit dem Saft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Plätzchen damit bestreichen und mit Orangeat bestreuen.

