

Teekekse nach Friesischer Art

Aromatische Kekse mit Muskatnuss und Orange

etwa 160 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher rund (Ø 3,5 cm), mit gewelltem Rand

Mürbeteig:

1 unbehandelte Orange
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
250 g Weizenmehl

Außerdem:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, die Teig abgedeckt etwa 30 Min. kalt stellen.

3 Teig portionsweise dünn (etwa 3 mm) auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Mit Pistazien bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

