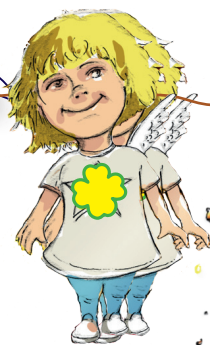




mmh-lecker!



# BUTTERPLÄTZCHEN MIT MANDELN UND ORANGENZUCKER

## ZUTATEN:

300 g Weizenmehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten  
2 Eigelb  
200 g Butter  
90 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Vanillemark  
Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone  
Abrieb von ¾ unbehandelten Orange  
1 Esslöffel Sahne  
20 g gehobelte Mandeln  
40 g Zucker

Du brauchst noch verschiedene Keksausstecher und für die Verzierung Zuckerperlen oder was dir sonst noch gefällt und schmeckt!

## UND SO GEHT'S!

Mehl, 1 Eigelb, Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte von dem Teig zur Seite stellen.

Den Zitronenabrieb unter die andere Hälfte kneten, zu einem Riegel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Jetzt nimmst du den übrigen Teig und knetest die Hälfte vom Orangenabrieb darunter. Wenn du das geschafft hast, den Teig auch zu einem Riegel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Wenn die Stunde um ist, stellst du den Backofen schon mal an und heizt ihn auf 180 ° Ober-/Unterhitze vor und legst das Backblech mit Backpapier aus.

Jetzt holst du den Zitronenteig aus dem Kühlschrank und knetest ihn nochmal gut durch und rollst ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick aus. Mit deinen Ausstechformen kannst du jetzt loslegen und die ausgestochenen Plätzchen auf das Backblech legen.

Nun kommt das andere Eigelb ins Spiel. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Zitronenplätzchen damit bepinseln und nach Belieben mit Mandeln und Zuckerperlen bestreuen.

Die Plätzchen im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Jetzt kommt der Orangenteig dran. Hier genauso verfahren wie beim Zitronenteig, auch mit Förmchen ausstechen. Dann den restlichen Orangenabrieb mit Zucker mischen. Diese Mischung auf die Orangenplätzchen verstreuen und ebenfalls 10 Minuten backen.

Fertig!

