

Süße Orangenplätzchen



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten:

Für den Teig:

- Saft einer Orange (ca. 60 ml)
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 100 g MEGGLE Feine Butter
- 300 g Mehl (kann etwas mehr oder weniger sein)
- 1 Prise Salz
- ein paar Tropfen Vanilleextrakt

Für die Creme:

- 200 g weiße Schokolade
- 50 g Sahne
- 50 g MEGGLE Feine Butter
- 1 TL Orangenschale

Für die Dekoration:

Zartbitterschokolade, Schokolinsen, kleine Brezeln, bunte Streusel

Zubereitung:

Für die Kekse

1. MEGGLE Feine Butter mit Zucker schlagen, das Ei dazugeben und nochmals schlagen
2. Die Hälfte des Mehls, Salz und Vanilleextrakt dazugeben, gut vermischen
3. Orangensaft und das restliche Mehl dazugeben und nochmals verrühren, bis der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt, gegebenenfalls noch etwas Mehl zugeben



4. Den Teig mit einer Dicke von 0,3-0,5 cm ausrollen und mit einer runden Form ausstechen, im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 5-7 Minuten backen, die Kekse sollen hell bleiben

Für die Creme

1. Schokolade in Stücke schneiden
2. Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen, mischen
3. Orangenschale und zimmerwarme MEGGLE Feine Butter zur geschmolzenen Schokolade geben und erneut mixen

Zum Dekorieren der Plätzchen

1. Die dunkle Schokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel geben
2. Ein Plätzchen mit der Creme bestreichen und mit einem anderen Plätzchen abdecken
3. Rentierplätzchen: Brezeln zwischen die Hälften des Plätzchen stecken, Augen mit dunkler Schokolade zeichnen, die Nase mit roten Schokolinsen kleben
4. Schneemannplätzchen: Mit Zartbitterschokolade Augen und einen Mund malen, die Hälfte einer Schokolinse als Nase kleben
5. Die Plätzchen können auf Wunsch in geschmolzene weiße Schokolade getaucht und mit bunten Streuseln dekoriert werden

