

## Orangenplätzchen

### Zutaten

(für ca. 35 Stück)

- 240 g Mehl
- 60 g Stärke
- 1 TL Weinsteinbackpulver  
(oder ½ TL Natron)
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Orangenschalenabrieb  
(unbehandelte Orange)
- 2 EL Orangensaft
- 125 g Margarine
- 1 Ei
- etwas Puderzucker



### Zubereitung:

Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen. Die anderen Zutaten zugeben und rasch verkneten. Aus dem Teig zwei Rollen von 3 cm Durchmesser formen, leicht flach drücken und für etwas 2 Std. in den Kühlschrank legen.

Anschließend mit dem Messer in 4 – 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und bei 180° C ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Nach dem Backen die Plätzchen komplett auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker bestäuben und in einer Gebäckdose aufbewahren.

### Nährwertangaben pro **Keks**:

- Kalium: 17 mg = 0,8 %
- Phosphat: 18,5 mg = 1,5 %
- Energie: 70 kcal
- Eiweiß: 1 g
- Fett: 3 g
- KH: 9 g