

Orangenplätzchen



Autor und Bilder: Regina Stoll-Kreil

Zutaten:

150g Butter
125g Puderzucker
2 Eier
2 Eigelb
2 Orangen BIO (Schale)
Salz
Zitrone
Vanillezucker
175g Mehl

Aprikosenmarmelade
Schokoglasur

Rührteig herstellen mit zimmerwarmer Butter und restlichen Zutaten.
In Spritztülle (glatte runde Tülle) füllen und auf Bleche mit Backpapier kleine 50 Cent grosse Tupfen spritzen.
Kalt stellen und dann backen bis sie einen leichten braunen Rand bekommen.
Auskühlen lassen, nicht übereinander legen (kleben leicht zusammen)

Mit Aprikosenmarmelade zusammenkleben, etwas trocknen lassen und dann ein Drittel in Schokoglasur tauchen.

Schmecken super lecker und sind mal Plätzchen ohne Nüsse!!