

„ Campari-Orangen-Gebäck “

Zutaten für den Teig:

250 gr	Weizenmehl
2	Eigelb
80 gr	feiner Zucker
1 Prise	Salz
200 gr	weiche Butter

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

Außerdem:

1 - 2 EL	Campari
3 EL	Orangensaft
250 gr	Puderrucker
Mehl	für die Arbeitsfläche

Diese Menge ergibt ca. 2 Bleche mit Keksen ...

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hinein drücken.
Eigelbe, Zucker, Salz, Orangenabrieb und die weiche Butter in kleinen Stücken darin verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Dann in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig 3-4 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 8-10 Minuten backen.
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss Campari, Orangensaft und Puderrucker zu einem Guss verrühren, die Plätzchen dick damit bestreichen und einige Minuten trocknen lassen.

Backzeit: **Backofen ca. 10 min vorheizen**

mittlere Schiene im Backofen

180 °C Umluft

8-10 min backen