

# ORANGEN - KEKSE

- 2 Bio-Orangen
  - 300 gr. Mehl  
(durchsieben)
  - 100 gr. Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 1 Eigelb
  - 200 gr. weiche Butter
- 

## Für die Glasur

- 250 gr. Puderzucker  
(gesiebt)
- 1 Bio-Orange

## **Backofen vorheizen:**

180° Ober-/Unterhitze

## **Backzeit:**

gut 10 Minuten

Für den Teig die Schale der Bio-Orangen fein abreiben. (Alternativ 2 Päckchen Fertigprodukt).

Orangenabrieb, Mehl, Zucker, Salz, Eigelb und Butter mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen ein wenig nach kneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Formen ausstechen (Blumen, Quadrate, etc) Auf ein/zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen.

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und die Kekse gut 10 Minuten hellbraun backen.

Für die Glasur die Schale der Bio-Orange mit einem Sparschäler dünn abschälen (ohne weißes - schmeckt bitter). In feine Streifen schneiden. Die Orange auspressen, löffelweise zum Puderzucker geben und gut verrühren. Die Kekse mit der Glasur bestreichen und die Orangenstreifen darauf verteilen. Auskühlen lassen.