

# Orangen-Sterne



Feine Plätzchen für die Adventszeit

## Zutaten

300 gr. Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
100 gr. Puderzucker  
50 gr. geriebene Mandeln  
50 gr. Orangeat  
2 Päck. Vanillezucker  
200 gr. kalte Butter  
1 Ei  
5 cl Orangenlikör  
abgeriebene Schale einer Bio-Orange  
100 gr. Kuvertüre (min. 60% Kakao-Anteil)



*Orangeat mit den Mandeln kurz sehr klein mixen oder fein hacken.*

*Das Mehl sieben und mit Puder- und Vanillezucker, Salz und dem Backpulver vermischen.*

*Die kalte Butter klein würfeln und mit der Mehl- und der Mandelmischung gut verrühren.*

*Die abgeriebene Orangenschale, den Likör und das Ei dazugeben. Mit dem elektrischen Handrührgerät und zum Schluss mit den Händen gut verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.*

*Den Backofen auf 170° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.*

*In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas 3 mm dick ausrollen. Mit einer Sternen-Ausstechform (oder nach Vorliebe) Plätzchen ausstechen.*

*Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf gleichmäßig verteilen. In etwa 20 Minuten hellbraun backen. Auf einem Küchengitter gut auskühlen lassen.*

*Die Kuvertüre sanft im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit dekorieren.*



**Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein**

**Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.**

**Fotos (C): Geralt, Clipdealer**