



Verzierte Mürbeteig-Plätzchen

Für den Teig:

1 Orange (Bio)
175 Gramm Puderzucker
200 Gramm Butter (kalt)
1 Eigelb (Bio)
1½ EL Milch
400 Gramm Dinkelmehl (Type 630)
Mehl (evtl. etwas zum Bearbeiten)

Für die Glasur und die Deko:

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt ☺
Zuckerguss, Schokoladeglasur, Streusel usw.

Zubereitung:

1. Die Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale rundherum fein abreiben.
2. Puderzucker, Butterwürfel, Orangenschale, Eigelb, Milch und Mehl zunächst mit den Knethaken des Hand Rührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
4. Teig kurz mit den Händen durchkneten, dann portionsweise zwischen 2 Lagen Backpapier etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit Keksausstechern verschiedene Figuren daraus ausstechen. Ausstecher dabei zwischendurch immer wieder mit der Unterseite in Mehl tauchen, damit der Teig nicht an der Form kleben bleibt.
5. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und nacheinander im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten golden backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.