

Orangebisquitplätzchen – schnelle Kekse mit kreativer Deko!

Du brauchst:

3 Eier

3 EL Orangensaft

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

175 g Mehl

1 Päckchen Finesse Orangenfrucht

Für die Dekoration:

100 g Puderzucker

2 EL Orangensaft

75 g Halbbitter-Kuvertüre

Außerdem 2 kleine Gefrierbeutel



Und so geht's:

1. Für den Teig Eier und Orangensaft schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker einstreuen, danach noch ca. 2 Minuten weiter schaumig schlagen. Mehl und Orangenfrucht vorsichtig unter die Eiercreme heben.

2. Mit 2 kleinen Löffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Abstand lassen, da die Plätzchen beim Backen »auslaufen«. Im vorgeheizten Backofen (180° Umluft) max. 10 Min. backen. Achtung: Die Kekse werden schnell dunkel, daher kann sich die Backzeit auch verringern! Kekse auf einem Rost abkühlen lassen.

3. Für den Guss Puderzucker mit Orangensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und z. B. als Spirale auf den Keksen verteilen oder dem Keks ein (Menschen- oder Tier-)Gesicht malen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, ebenfalls in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Nun kann z. B. eine zweite Spirale auf die Kekse gemalt oder dem Gesicht noch Haare, ein Bart, ... hinzugefügt werden.

