



Michaels Lieblingsplätzchen zum Nachbacken: Orangensterne



Zutaten:

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
80 g Puderzucker (geseibt)
1 Ei
1 Päckchen geriebene Orange
1/2 Flasche Orangen-Aroma
1 Messerspitze Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben



Backen:

Um-/Heißluft 160°,
6 bis 7 Minuten



Zubereitung:

Mehl auf eine Arbeitsplatte geben, eine Mulde aus der Mitte formen und nach und nach die restlichen Zutaten hineingeben. Alles zu einem Knetteig vermengen und ordentlich durchkneten.

(Kleiner Tipp: Die restlichen Zutaten vor dem Verkneten mit einem Löffelstiel verrühren, damit das Ei und die Margarine sich mit dem Zucker verbindet, erleichtert dann das Weiterverarbeiten).

Den Teig etwa eine Stunde kaltstellen. Anschließend etwa ein Fünftel des Teiges ausrollen (ca. 3-4 mm dick), die Sterne ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech geben. Dies solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dann die Plätzchen bei 160° C Umluft ca. 7 Minuten backen. Bei Minute 6 einen Check im Ofen machen. Wenn die Spitzen der Sterne eine leichte Bräunung bekommen, sind die Plätzchen fertig und können raus. Dann auf dem heißen Backblech noch kurz ziehen lassen. Wenn die Plätzchen alle gebacken und abgekühlt sind, mit Orangen-Marmelade zusammenkleben und mit Puderzucker bestäuben. Fertig!

