

Weihnachtsbäckerei: Orangen – Walnussplätzchen



Die Orangen-Walnussplätzchen schmecken himmlisch süß-fruchtig-herb. Die Plätzchen sind auch ein hübsches Mitbringsel in der Adventszeit und schmecken umso besser, je länger sie – luftdicht verschlossen – lagern.

Zutaten für 55 bis 60 Stück

- 400g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Kardamom
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 200g Butter
- 200g Zucker
- 165 g geriebene Walnüsse

und für Füllung und Glasur:

- 100 g Orangenmarmelade
- 250 bis 300 g Puderzucker
- etwas Rum (alternativ Orangensaft)
- Walnusshälften

Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Da hinein das Ei, Salz, Bittermandelöl, Kardamom und außen herum die Butter in kleinen Stückchen geben.

Dann kommen der Zucker und die geriebenen Walnüsse darüber.

Jetzt wird alles zu einem geschmeidigen Teig verknetet und wandert für mindestens 30 min in den Kühlschrank.

Auf bemehlter Arbeitsfläche wird der Teig ausgerollt und runde Plätzchen ausgestochen. Sie werden für 10 min bei 200 Grad gebacken.

Wenn sie abgekühlt sind, die Hälfte mit Orangenmarmelade bestreichen und jeweils ein zweites Plätzchen daraufsetzen.

Für die Glasur in einer kleinen Schüssel den Puderzucker nach mit etwas Rum verrühren, bis es eine dickflüssige Glasur ergibt.

Die Plätzchen damit bestreichen und eine Walnusshälfte daraufsetzen. Nun noch trocknen lassen. – Rezept von Doris Reinecke