

## Orangenplätzchen

### **Zutaten:**

125 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Orange  
250 g Mehl  
100 g Puderzucker  
3 bis 4 Esslöffel Orangensaft  
1 Eigelb

### **Teig:**

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Ei, Zucker und Salz zugeben und rühren, bis die Masse hell ist. Abgeriebene Schale der Orange und 1 Esslöffel Orangensaft dazugeben. Mehl dazusieben, verrühren und zu einem Teig zusammenfügen. 30 Minuten im Kühlschrank oder 10 Minuten im Gefrierfach ruhen lassen

### **Ausstechen:**

Etwas Mehl auf einem Tisch verstreuen, Teig darauf zirka 3 mm dick auswallen und Plätzchen ausstechen. Eigelb verklopfen und auf die Plätzchen streichen. Plätzchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sie sich ganz leicht bräunen.

### **Glasieren:**

Während des Backens Puderzucker mit dem restlichen Orangensaft zu einer dickflüssigen Masse mischen, die noch heißen Plätzchen dünn mit einem Pinsel bestreichen und vollständig abkühlen lassen.