

Mohn-Orangen-Plätzchen

Die fruchtig-nussigen Mohn-Orangen-Plätzchen bestehen aus drei Schichten und sind leicht gemacht, sie kommen ohne Ausstechen direkt vom Blech.

Portionen: ca. 60 Stück

Koch/Köchin: SWR4 Moderator Michael Heuvel

Zutaten

125 g weiche Butter
 225 g Puderzucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 250 g Mehl
 100 g fertige Mohnmischung
 1 TL Backpulver
 2 Bio-Orangen
 1 Saftorange
 100 g gemahlene Mandeln
 100 g gemahlene Walnusskerne
 100 g Zucker
 3 EL Orangenlikör

Zubereitung

Für den Teig die Butter, 75 g Puderzucker, eine Prise Salz und das Ei verrühren. Mehl, Backpulver, Mohnmischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung die Orangen heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Orangen auspressen, es sollten 13 EL Saft sein. Mandeln, Walnüsse, Zucker und 10 EL Orangensaft verrühren. Die Orangenschale und 2 EL Orangenlikör unter die Masse rühren. Die Füllung kaltstellen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Eine Hälfte des Teigs zu einem Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Füllung darauf verstreichen. Die zweite Teigportion in der gleichen Größe ausrollen und auf die Füllung legen, eventuell leicht andrücken. Die Teigplatte im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Glasur den übrigen Puderzucker, 3 EL Orangensaft und 1 EL Orangelikör zu einem glatten Guss verrühren und die warme Teigplatte damit bestreichen. Ganz abkühlen lassen und in Rauten schneiden.