



# Orangenplätzchen mit Buttercreme

**Die Zutaten:**  
200g Mehl  
70g Stärke  
100g Butter  
75g Margarine  
75g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker  
Schale einer Orange

**Für die Buttercreme:**  
100g Butter  
175g Puderzucker  
8 cl Orangensaft  
(oder 4cl Whiskey)  
1 TL Orangenzucker  
(oder Orangenabrieb)

weiße Kuvertüre



## Die Buttercreme:

- Puderzucker sieben.
- Die weiche Butter in einem hohen Rührgefäß ca. 5 Minuten aufschlagen. Sie sollte weiß werden.
- Den Puderzucker (den Orangenzucker) hinzu geben und weiter aufschlagen.
- Orangensaft (und Orangenabrieb) hinzu geben und unterrühren.
- Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

## Zusammenbau:

- Zum füllen werden die Kekse nun „Rücken an Rücken“ zusammen gebracht. Hierfür
- die Hälfte der Plätzchen umdrehen und die Buttercreme aufspritzen.
- Nun ein weiteres Plätzchen mit der Rückseite auf die Buttercreme legen und leicht andrücken.
- Die Orangenplätzchen für 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank geben damit die Buttercreme fest wird.
- Im Wasserbad die weiße Kuvertüre auflösen und die Orangenplätzchen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Das Plätzchen an einer Herzhälfte fest halten und die andere Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Abtropfen fassen.
- Zum trocknen auf eine Kuchenplatte oder ein Backblech legen.
- Nach dem trocknen die Plätzchen vorsichtig mit einem Messer lösen.

## Die Zubereitung der Orangenplätzchen:

- Puderzucker und Mehl (getrennt voneinander) sieben.
- Butter und Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren.
- Die restlichen Zutaten (Mehl, Stärke, Vanillezucker, Orangenabrieb) zugeben und zu einem Teig verkneten.
- Zu einer Kugel formen und für mindestens 30 Minuten (abgedeckt) im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Ofen auf 160°C (Umluft) aufheizen, Backbleche vorbereiten (Backtrennmittel) und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Arbeitsfläche bemehlen (oder zwischen Backmatten) den Teig ca. 5mm dick ausrollen.
- Mit einem Plätzchen-Ausstecher in Herzform die Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
- Die Plätzchen für 15 Minuten goldbraun backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

QR-Code scannen und Video schauen!

