

Rezept Orangenkipferl

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Fruchtig nussiger Keksgenuss
- Schmeckt nicht nur zu Weihnachten
- Zum selber vernaschen oder verschenken

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

2 Stck.	Orange, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
250 g	Mehl, Dinkel oder Vollkorn für den Teig (Eigenbeschaffung)
	Natron, 1/4 TL für den Teig (Eigenbeschaffung)
100 g	Gemahlene Mandeln, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
200 g	Butter, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
125 g oder 125 ml	Honig, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
0 g oder 0 TL	Salz, 1 Prise (Eigenbeschaffung)
0 oder 0	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, entspricht etwa 2 EL für die Glasur
50 g	Puderzucker, Für die Glasur (Eigenbeschaffung)
	Kuchenglasur, 1 Packung für die Schokoladenecken (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Orangen gut abwaschen und die Schale fein abreiben.
2. Mehl mit Natron und den Mandeln in eine Schüssel geben und verschmischen. Butter in kleinen Stückchen mit Honig, Salz und der Orangenschale hinzugeben und kneten bis ein fester Teig entsteht. Teig in 2 Teile teilen und jeweils zu einer 3 cm dicke Rolle ausrollen. Den Teig vor der Weiterverarbeitung für etwa eine Stunde, in eine Frischhaltefolie gewickelt, in den Kühlschrank stellen.
3. Die Rollen in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und zu kleinen Kipferln formen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad 15 - 20 Minuten leicht braun backen.
5. Puderzucker mit 2 EL Orangenblütenwasser zu einem Guss verrühren und die heißen Kipferl nach dem

Backen damit einstreichen.

6. Nach Belieben können die Ecken auch jeweils in eine Schokoladenglasur getaucht werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100119
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:45
Variante	40 St.
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	40.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Kuchenglasur	0,00 €	
	Puderzucker	0,00 €
	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml	6,15 €
Salz, 1 g	0,00 €	
Honig	0,00 €	
Butter	0,00 €	
Gemahlene Mandeln	0,00 €	
Natron	0,00 €	
Mehl, 1 g	0,00 €	
Orange	0,00 €	

