

Orangen Plätzli (nach Annemarie's Art)

Zutaten Biscuit: 120 g Butter
 2 Eigelb
 80 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Orange (Schale und 1 EL Saft)
 250 g Mehl
 1 Messerspitze Backpulver

Glasur: 150 g Puderzucker
 Orangensaft

Zubereitung:

Für die Biscuits alle Zutaten miteinander mischen und den Teig ca. einen halben Tag ruhen lassen. Teig zum Ausstechen der einzelnen Biscuits ca. 3-4 mm dick auswahlen, Biscuits ausstechen und im Ofen bei ca. 180° (Ober- und Unterhitze) ca. 8 Minuten backen. Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft vermischen, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die gebackenen Biscuits mit einem Pinsel bestreichen.