Weihnachtsbacken Rezepte

Orangenbögen

Anzahl: 60 Stück
Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

250	g	Zucker	75	g	Mehl
50	ml	Orangensaft	120	g	Mandelblättchen
125	g	Zerlassene Butter			Butter; für das Blech
1/2		Zitrone: Saft			Mehl; für das Blech

Den Zucker, den Orangensaft, die Butter und den Zitronensaft bei mittlerer Hitze zu sirupartiger Konsistenz einkochen. Das Mehl und die Mandelblättchen mischen und unter den Sirup rühren. Den Teig für 1-2 Stunden kühl stellen.

Mit einem Löffel kleine Häufchen der Masse auf ein gebuttertes und bemehltes Blech setzen. Die Häufchen mit dem Löffelrücken flach drücken, bis sie hauchdünn sind und einen Durchmesser von ca. 3-4 cm haben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in 5-8 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Vorsichtig vom Blech lösen und über ein Rundholz legen, sodass die gewünschte Bogenform entsteht.

Die Orangenbögen in eine Gebäckdose schichten. Jede Schicht mit Pergamentpapier abdecken.