Orangen- & Zitronenkekse

Dahoam
– KOCHEN & BACKEN –

25 große od. 50 kleine Kekse
Arbeitszeit: 20 Minuten / Kühlzeit: 1-2 Stunden
Backzeit: ca. 12 Minuten / Blech

Zutaten
100gr weiche Butter, 1 Ei, 60gr Zucker, 1/3 TL Salz, frisch geriebene BIO-Orangenschale, 40ml frisch gepresster BIO-Orangensaft, 7gr Weinsteinbackpulver (od. 2gr Natron), 230gr Dinkelmehl 630
Zum Wälzen: 40gr Zucker, 20gr Puderzucker

Zubereitung
Man kann alles mit einer Gabel vermischen, man benötigt kein Rührgerät.

- Orangenschale mit dem Zucker vermischen
- Weiche Butter zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren
- Orangensaft, Ei, Salz dazugeben und verrühren
- Mehl & Backpulver (od. Natron) zugeben
- Den Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen
- 25 walnussgroße od. 50 haselnussgroße Kugeln formen
- Die Kugeln zuerst im Zucker, dann im Puderzucker wälzen
- Die Kugeln auf dem Backblech mit Abstand verteilen, beim Backen verwandeln sie sich in Kekse

Backen

- Den Ofen auf 180°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen, ca. 12 Min. backen
- Immer nur ein Blech in der Mitte des Ofens backen
- Bei 25 Stück sind es 2 Bleche, bei 50 Stück 3 Bleche
- Die Kekse sollten nicht bräunen, eher hell bleiben

Bettina's Tipps

- Alle Kugeln rollen, in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Backen in den Zuckern wälzen
- Immer frisch gepressten Saft und frische Orangenschale verwenden
- Zitronen-Variante: Einfach Orangenschale & -saft durch Zitrone ersetzen!