

Gesundheitstreff EULE



Mandel-Orangen-Plätzchen

125 g	Butter (Sauerrahmstufe, Öko-Landbau)
50 ml	Saft von und Schale einer Orange
1 EL	Ouzo oder Cognac oder Wasser
200 g	Honig
250 g	Weizenvollkornmehl (oder Dinkel)
1 TL	Weinstein-Backpulver
100 g	geschälte Mandeln
	Gewürznelken

Zubereitung:

Butter cremig rühren, Orangensaft, abgeriebene Schale und Alkohol oder Wasser dazurühren. Weizenmehl mit Backpulver mischen.

Geschälte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und anschließend fein mahlen. Alle Zutaten mischen und den weichen Teig ca. 3 Stunden ruhen lassen.

Je einen Teelöffel Teig zu einer Kugel drehen und auf ein leicht gefettetes Backblech setzen. Ergibt ca. 55 Stück. In jede Teigkugel eine Gewürznelke stecken.

Die Plätzchen laufen beim Backen etwas in die Breite, passen jedoch auf ein Backblech.

Bei 175° auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und dann verpacken.