Plätzchen mit Orangen und Walnüssen

Portakallı Cevizli Kurabiye

1 Glas Puderzucker
½ Pkg Margarine
½ Glas Orangensaft
½ gehobelte Orangenchale
1 Eigelb
1 Glas Maisstärke
½ Pkg Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 Eiweiss
1 Teeglas gemahlene Walnüsse

In eine Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und Eigelb geben und vermischen.
Orangenasaft, gehobelte Orangenschale, Maisstärke und Bakpulver sowie nach und nach unter Umrühren gesiebtes Mehl hinzugeben und eine nicht an der Hand klebende Teigmasse formen. Den Backofen auf 180 Grad einschalten.
Von der Teigmasse etwas kleinere Stückchen als eine Walnuss entnehmen und zu Kügelchen formen. Zuerst in Eiweiss und anschliessend in gemahlene Walnüsse eindunken.
Die Plätzchen in ein eingeöltes Backblech einreihen und im Backofen rosarot backen.
Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung dieser Plätzchen kann anstelle der Walnüsse auch Haselnüsse oder Mandeln verwendet werden.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 1069 | Rezeptname: Plätzchen mit Orangen und Walnüssen | Geschichte: 20.04.2024 - 15:48