
ORANGENKEKSE

Einfach, schnell und immer lecker!

ZUTATEN

250 g Mehl	125 g Butter
1 Msp. Backpulver	1 Ei (Größe M)
1 Msp. gemahlene Vanille	1 EL Orangensaft
¼ TL feines Meersalz	Schale 1 unbehandelten Orange
100 g Zucker	Außerdem:
¼ TL Zimt	1 Eigelb, 1 EL Milch, Sesamsamen

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanille und Zimt in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Würfeln dazugeben und mit den Händen in die trockenen Zutaten reiben, bis sich eine streuselartige Konsistenz ergibt.
2. Ei und O-Saft verrühren und mit dem Orangenabrieb über die Zutaten geben. Zügig zu einem glatten Teig verkneten – er sollte sich vom Schüsselrand lösen. Ist er noch klebrig, esslöffelweise mehr Mehl einarbeiten.
3. Walnussgroße Stücke vom Teig abnehmen, zu einer Kugel und dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu langen Rollen formen. Die beiden Enden jeder Rolle zusammennehmen und in sich verzwirbeln, sodass kleine Kordeln entstehen. Mit etwas Abstand auf das Blech legen.
4. Eigelb und Milch verrühren und die Kekse dünn damit bepinseln, dann mit etwas Sesam bestreuen. In 15-20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen.

TIPP: Fest verschlossen halten sich die Kekse mehrere Wochen und sind ein tolles Geschenk aus der Küche.

BOM APETITE!