KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mandel-Orangen-Cookies

Zubereitungsdauer: 40 min. · vegetarisch

Portionen

Zutaten für ca. 80 Plätzchen.

Zutaten

250 g weiche Butter
250 g feiner brauner Zucker
2 St. Eier
350 g Mehl
1 Packg. Backpulver
1 Prise Salz
2 St. abgeriebene Schale von 2 Sóller-Orangen (naturbelassen und ungewachst)
75 g grob gehackte Mandeln
1 Prise Zimt

Zubereitung

Mit einem Schneebesen oder Holzspatel zunächst den braunen Zucker und die Butter schaumig rühren und die beiden Eier nacheinander hinzufügen. Das Mehl mit dem Salz, Zimt und Backpulver vermischen und nach und nach in die Buttermischung einrühren.

Zum Schluss die Orangenschale und die Mandeln in die Teigmischung einkneten.
Aus dem Teig Rollen mit einem Durchmesser von etwa 6 cm formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 24 Std. ruhen lassen.
Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluftherd 180°).
Die Teigrollen in dünne Scheiben schneiden, in großen Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und auf mittlerer Schiene 8 bis 10 Minuten backen.