



Daniela Pramstaller

Mehr über mich:

www.facebook.com/daniela.pramstaller.1

Mein Betrieb:

Alpinhotel Sonnblick



Kardamom

Orangen-Kardamom-Plätzchen

Portionen: 25-30 Stück

Meine Zutaten:

250g Butter, weich
75g Puderzucker
1 Eigelb
1 TL Kardamompulver
2 Msp. Safran
2 EL Orangensaft
300g Mehl
150g Mandeln, gemahlen
etwas geriebene Orangenschale

Hilfsmittel:

Backpapier

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Butter, Puderzucker, Eigelb, Kardamom und Orangenschale verrühren. Safran im Orangensaft auflösen und anschließend unterrühren.
Mehl und Mandeln mischen und unter die Masse arbeiten.
Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Mit Nikolausformen Kekse ausstechen oder beliebig Keksformen ausstechen. Die Kekse auf ein Backpapier legen und in den Ofen geben.
Im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 12-15 min.

Backtemperatur: 170 °C Umluft

Mein Tipp: Eine wunderschöne Aroma Duftkombination besonders am späten Nikolaus Nachmittag.