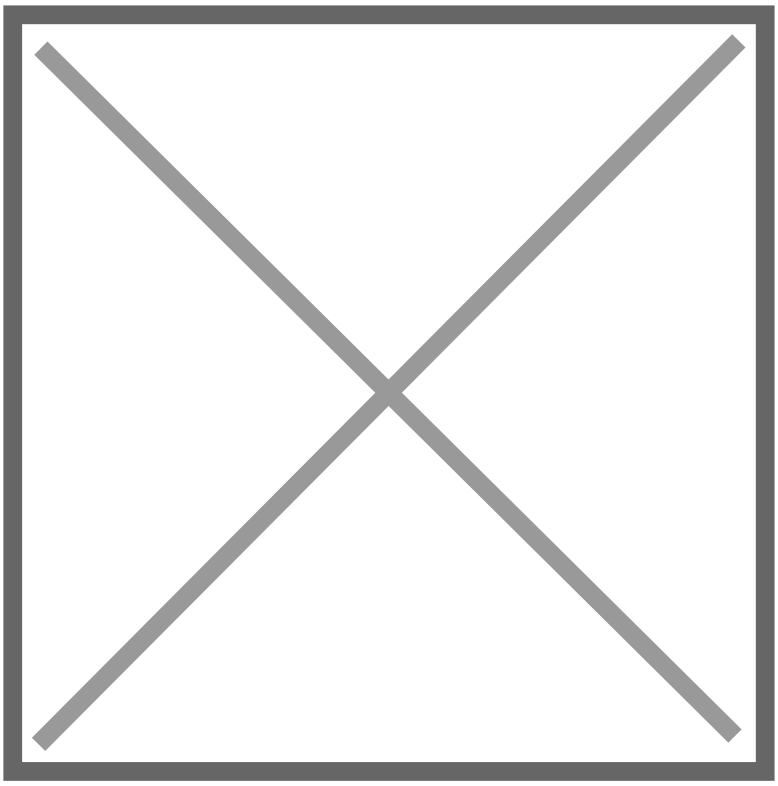
Französische Orangen Kekse





Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Eine Masse Mit Spritze gespritz ca 180

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Zucker	
3	Eier	
25 ml	Orangensaft	
50 ml	Milch	
300g	Mehl	
1/2 Pkg.	Backpulver	
100g	Butter, zerlassen	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	15

Zeit	in minuten
Ruhezeit	
Backzeit	15
Gesamtzeit	30

Zubereitung

Zucker, Saft und die Hälfte der Milch mit den Eiern mischen und solange schlagen, bis die Mischung schaumig wird. Gesiebtes Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die restliche Milch untermischen und die warme, geschmolzene Butter zugeben. Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (zerläuft!!) Bei 200-220°C ca.8-12 min backen, sodass die Ränder leicht braun werden. Kurz auf dem Blech lassen, dann mit einem breiten Messer auf ein Gitter setzen.

Die Kekse werden recht dünn und zart (ähnlich Azora-Keksen), zerlaufen auch sehr beim Backen. Daher bitte genug Abstand lassen!

Revision #1
Created 23 June 2023 10:04:51 by Andre
Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre