Orangen-Kekse mit Pinienkernen

Leckere Ganz-Jahres-Kekse

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten für ca. 50 Stück

- Saft 1 Bio-Orange
- Abrieb (fein) 1/2 Bio-Orange
- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 50 g Pinienkerne
- 1 TL Zimt

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Saft der Orange mit 50 g Zucker unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Den Orangensirup abkühlen lassen.
4. Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und 2 EL Orangensirup sowie den Orangenabrieb unterrühren.
5. Mehl auf die Buttermasse sieben und solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Pinienkerne mit dem restlichen Orangensirup und Zimt mischen.
7. Nun aus je 1 gehäuften Teelöffel Teig eine Kugel rollen und in die Mitte eine Mulde drücken.
8. Ca. 1 Teelöffel der Pinienkernmasse in die Mulde füllen.
9. Kekse auf das Backblech legen und etwas flachdrücken.
10. Backzeit ca. 12-15 Minuten, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.