

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Orangen-Baumnuss-Kekse

### Zutaten

200 g  
Margarine  
200 g  
Zucker  
200 g  
Mehl  
175 g  
gemahlene Mandeln  
2 Prisen  
Salz  
1  
Orange  
150 g  
Baumnüsse

Für den Guss:

100 g  
Puderzucker  
3 EL  
Orangensaft

In der Weihnachtsbäckerei, gibt's so manche Leckerei!

### Zubereitung

Schale der Orange abreiben. 50 g der Baumnüsse (ca. 5 EL) fein hacken und die restlichen für die Verzierung beiseite stellen.

Margarine und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Salz, Orangenschale und gehackte Baumnüsse zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig eine Stunde kühlen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Aus dem Teig kleine Stücke mit einem Teelöffel abstechen (ca. 15 g), zu einer Kugel formen, etwas platt drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker und Orangensaft verrühren, die Kekse damit bestreichen und eine Baumnuss daraufsetzen.

### Zusatzinfo:

---

*Tipp: Mit Rüebli-saft bekommt die Glasur eine schön orange Farbe, schmeckt aber natürlich nicht mehr so orangig.*

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen, Waage.**

Rezeptgruppe: Dessert, Kekse.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2012-4](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2012-12-05 17:05:18

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2162](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2162)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [4]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

#### **Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):**

[https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2162%E2%8C%A9%3Dde](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2162%E2%8C%A9%3Dde)

#### **Links**

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>