

LIEBLINGS-PERSONALREZEPT #6

# ORANGEN-MOHN-KEKSE

## Zutaten für ca. 60 Stück

### Für den Teig:

6 EL Orangensaft  
225 g Butter  
350 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Päckchen Bourbonvanillezucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
1 EL Mohn

### Außerdem:

100 g Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
ca. 2 EL Mohn

## Zubereitung

- Orangensaft erhitzen und zur Hälfte einkochen lassen. 100 g Butter zugeben und darin schmelzen.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die übrigen 125 g Butter mit dem Zucker cremig rühren. Eigelb und Orangen-Butter-Mischung zugeben und 3 Minuten untermixen. Vanillezucker und Orangenschale einrühren. Nach und nach die Mehl-mischung und den Mohn hinzugeben.
- Zucker und Orangenschale mischen. Den Teig zu 2,5 cm großen Bällchen formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kugeln mithilfe eines in den Orangen-zucker getauchten Glasbodens auf ca. 5 mm flachdrücken.
- Kekse mit Mohn bestreuen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

**Zubereitungszeit** ca. 50 Min.

**Hitze** 180 Grad Ober-/Unterhitze

**Backzeit pro Blech** ca. 10 Min.

**Zeit zum Genießen!**