# Orangen-Mandel-Kekse

Draußen vollführt das Wetter ein einziges Auf und Ab – vorgestern hat es geregnet, gestern war es schön und wurde richtig mild, heute schneit und schneeregnet es wieder… Bei diesem ungemütlichen Winterwetter braucht man etwas Wärmendes für die Seele! Also habe ich am Freitag den Backofen angeworfen und nicht nur die Wohnung mollig warm gemacht, sondern mit diesen leckeren Orangen-Mandel-Keksen auch die Stimmung merklich aufgehellt.

Zurzeit haben ja Orangen Saison und ich liebe das intensive Aroma ihrer Schalen. Wenn ich eine Orange verwende, zum Beispiel in diesem Wintersalat oder einem Obstsalat, dann entferne ich vorher immer gerne die Schale mit einem Sparschäler und trockne sie (man kann sie nach dem Backen in den noch heißen Ofen oder auch auf die Heizung legen).

Mit einem Teil der Schalen aus den letzten Wochen habe ich Orangenzucker hergestellt. Dafür habe ich die trockenen Schalen mit Zucker im Blitzhacker fein gemahlen. Der Zucker

ist perfekt zum Backen oder zum Aromatisieren von Desserts. Und natürlich auch ein schönes Geschenk! =)
Wenn ihr keinen Orangenzucker habt, könnt ihr natürlich auch etwas frische Orangenschale in den Teig reiben!

**Für ca. 50 Kekse:**
170 g weiche Butter
100 g Zucker
40 g Orangenzucker
1 Ei
340 g Dinkelmehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g gemahlene Mandeln
30 g Mandelblättchen, grob zerbröselt

Butter, Zucker und 4 EL Wasser oder Rum mit dem Handrührgerät cremig rühren. Das Ei zufügen und unterrühren.
In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln vermischen und dann nach und nach zur Buttermischung geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig etwas kühlen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf die Bleche setzen. Dabei etwas Abstand lassen. Die Häufchen mit einem feuchten Löffel oder einem Teigschaber aus Silikon flach drücken. Der Teig läuft nicht nennenswert auseinander, also sollten die geplätteten Portionen schon etwa die Dicke und Größe der fertigen Kekse haben.
Die Orangen-Mandel-Kekse 15-20 Minuten backen, bis sie ganz leicht zu bräunen beginnen. Auf Gittern abkühlen lassen und in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Habt einen gemütlichen Sonntag – mit einem heißen Tee und ein paar Keksen zum Beispiel – und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Weitere Keksrezepte findet ihr in der Genusswolke, zum Beispiel die Golden Milch-Kekse oder Apfelkekse mit Mandeln und Zimt.