

Karamellspitzen

1	Bio-Orange
60 g	Butter
60 ml	Ahornsirup
1 EL	heller Rohzucker
2 EL	Grand Marnier (oder anderer Orangenlikör; alternativ Orangensirup)
30 g	Mehl
1 Prise	Salz

🕒 ZUBEREITEN 15 MIN. 🕒 BACKEN 14 MIN. 🍴 ERGIBT CA. 24 STÜCK

Orange waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

In einem Töpfchen Butter mit Sirup, Zucker und Likör bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, Mehl, Orangenschale und Salz unterrühren.

Mit einem Löffel walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen, dabei je mindestens 8 cm Abstand halten, da sie stark zerfließen. Im Backofen (Mitte) 12–14 Min. backen, bis sie goldbraun sind und kleine Blasen werfen.

Nach dem Herausnehmen 5 Min. auf dem Backblech ruhen lassen. Mit einer Palette ablösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

P. S.

Wenn der Teig zwischendurch zu dick wird, leicht erwärmen.

PLUS

Besondere Kekse für besondere Anlässe. Mit einem rauchigen Single Malt Whisky ein absoluter Genuss, mit Crème Caramel ein sehr harmonisches Dessert.

