



## BLUTORANGEN COOKIES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #150



### - ANZEIGE -

Diese süßen Cookies schmecken erfrischend fruchtig und sehen richtig hübsch aus. Ich habe den Teig mit Blutorange verfeinert und dann in zwei Farben eingefärbt und dann etwas marmoriert zu Keksen geformt. Durch das Wälzen in Puderzucker bekommen die Cookies eine süße Kruste und reißen gleichmäßig zu einer Crinkle Optik auf. Egal ob für Fasching, den Kindergeburtstag oder einfach zwischendurch, die Cookies mit Zuckerkruste gehen einfach immer. Luftdicht verpackt sind sie 1-2 Wochen haltbar.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Kühlzeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

### TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Rühre das Ei ein, bis sich alles verbunden hat. Gib den Blutorangenabrieb und -saft dazu. Vermische das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und hebe die Mischung unter die Masse. Halbiere den Teig und färbe jeweils eine Hälfte rot und gelb ein. Stelle beide Teige abgedeckt für 30-60 Minuten in den Kühlschrank.



Sollte der Teig zu fest sein, kannst du etwas mehr Blutorangensaft dazugeben.

Du kannst die Lebensmittelfarbe auch weglassen und den gesamten Teig in einer Portion kühlstellen.

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und belege zwei Lochbleche mit Dauerbackfolie.

### COOKIES FORMEN UND BACKEN

Nimm mit einem mittleren Portionierer abwechselnd Teig auf, sodass sich beide Farben im Portionierer marmorieren und er genau gefüllt ist. So werden alle Cookies gleich groß. Forme den Teig mit den Händen zu einer glatten Kugel. Wälze die Kugeln im Puderzucker. Setze sie mit viel Abstand auf die Bleche und drücke sie nur ganz leicht flach, sie gehen während dem Backen noch auseinander. Backe die Bleche gleichzeitig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 15-20 Minuten. Die Cookies sollten nicht zu dunkel werden. Lasse sie auf dem Blech abkühlen und setze sie dann zum Servieren auf eine Platte. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

### COOKIES:

- ☐ **170 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 Pr.** Blutorange (Abrieb)
- ☐ **50 g** Blutorangen (Saft)
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Speisestärke
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpaste (rot)
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpaste (gelb)

### ZUM WÄLZEN:

- ☐ **100 g** Puderzucker