

Weihnachtsplätzchen mit Preiselbeeren

Zutaten:

Getrocknete Preiselbeeren – 100 g

Butter - 250 g

Eier - 2 Stk.

Brauner Zucker - 100 g

Vanillezucker - 1 Beutel

Orange - 1 Stk.

Salz - 0,25 TL.

Backpulver - 0,25 TL.

Mehl - 300 g

Preiselbeeren sollten in kleine Stücke geschnitten werden. Die Orange gründlich waschen und die Schale in Streifen entfernen.

Schlagen Sie die Eier in eine Schüssel, geben Sie weiche Butter, braunen Zucker und Vanillezucker, Salz und Orangenschale hinzu.

Mischen Sie die gesamte Masse gründlich mit einem Mixer.

Preiselbeeren zum Teig geben und nach und nach Mehl und Backpulver dazugeben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Abstand zwischen den Keksen sollte ca. 5 cm betragen.

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor und backen Sie die Kekse 15–20 Minuten lang.