

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## *Schmand-Plätzchen*

Zutaten:

Für den Teig:

170 g weiche Butter

1 Prise Salz

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

300 g Mehl

1 EL Schmand (25 g)

Abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange

Außerdem:

100 g Schmand

1 Päckchen Vanillinzucker

2 EL Cointreau oder Orangensaft

Zubereitung:

Butter, Salz, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen. Mehl, Schmand und Orangenschale unterkneten. Teigkugel in Folie ca. 2 Stunden kalt stellen.

Teig portionsweise zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 4 mm dick ausrollen.

Auf das Backblech legen. Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze, Heißluft: 150 °C)

vorheizen. Schmand, Vanillinzucker und Cointreau oder Saft glatt rühren. Auf den Teig

streichen. Mit Zucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen.

Hausnehmen, vom Blech ziehen. In passende Stücke schneiden und mit Tortenauflegern garnieren.