

## Orangen-Kekse mit Pinienkernen



Leckere Ganz-Jahres-Kekse

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

---

### Zutaten für ca. 50 Stück

Saft 1 Bio-Orange  
Abrieb (fein) 1/2 Bio-Orange  
150 g Zucker  
200 g weiche Butter  
250 g Mehl  
50 g Pinienkerne  
1 TL Zimt

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Saft der Orange mit 50 g Zucker unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Den Orangensirup abkühlen lassen.
4. Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und 2 EL Orangensirup sowie den Orangenabrieb unterrühren.
5. Mehl auf die Buttermasse sieben und solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Pinienkerne mit dem restlichen Orangensirup und Zimt mischen.
7. Nun aus je 1 gehäuften Teelöffel Teig eine Kugel rollen und in die Mitte eine Mulde drücken.
8. Ca. 1 Teelöffel der Pinienkernmasse in die Mulde füllen.
9. Kekse auf das Backblech legen und etwas flachdrücken.
10. Backzeit ca. 12-15 Minuten, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.