



Heidi
 AB 10. DEZEMBER
 IM KINO

Heidi's Orangen-Plätzchen

Zutaten:
 2 SanLucar-Orangen
 250 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 250 g Butter
 2 Eier
 500 g Mehl
 ½ Pck. Backpulver

Zubereitung:
 Die Orangen heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und eine Orange auspressen. Zucker, Vanillezucker, Orangenabrieb und Butter ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Eier und Saft einer Orange hinzugeben und glatt rühren. Backpulver mit dem Mehl mischen und nach und nach in die Masse geben. Jetzt kommt der beste Teil: kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht! Die Masse ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen am besten die Teigreste aus der Schüssel naschen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig portionsweise ausrollen, sodass er ca. 1 cm dick ist, und dann nach Herzenslust die verschiedensten Formen und Figuren ausstechen. Auf einem Blech verteilen und 8-12 Minuten goldgelb backen.

Tipp:
 Der Teig wird besonders geschmeidig, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Also alles rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Saft der zweiten Orange und ca. 100 g Puderzucker lässt sich ein sehr aromatischer Zuckerguss machen.




Heidi's Schoko-Äpfel

Zutaten für 4 Portionen:
 4 SanLucar Opal-Äpfel
 100 g Schokolade
 50 g bunte Streusel

Zubereitung:
 Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Äpfel auf Holzstiele spießen und in der flüssigen Schokolade wenden. Anschließend mit bunten Streuseln verzieren und trocknen lassen. Für Schoko-Liebesäpfel eignen sich fruchtig-süße Opal-Äpfel besonders gut.



