



# Blutorangen Cookies

Zeit gesamt  
1h 5min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 20 Portionen

Butter	170 g
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	1 St.
Blutorangen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Speisestärke	1 TL
Backpulver	1 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 g
Lebensmittelfarbe, gelb	1 g
Puderzucker	100 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Eisportionierer

### 1. Teig

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Rühre das Ei ein, bis sich alles verbunden hat. Blutorange waschen und ca. 1 TL Schale abreiben. Blutorange halbieren und 50 ml Saft auspressen. Gib den Blutorangenabrieb und -saft zur Butter-Ei-Mischung. 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.

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

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

### 2. Ofen vorheizen

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

### 3. 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!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	185 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g