

# WEIHNACHTSgebäck – ORANGEN-MARMELADENTALER

## WEIHNACHTSgebäck – ORANGEN-MARMELADENTALER

Ich bin dieses Jahr mit meinen Plätzchen mal wieder spät dran. Ich will den Umzug nicht vorschieben, aber es ist wie es ist. 2 Sorten Kekse habe ich trotzdem wieder gebacken – die Marmeladentaler und Kokosmakronen. Nix großartig Neues also, aber zumindest bei den Marmeladentalern habe ich ein wenig variiert. Englische Orangenmarmelade kam diesmal drauf, ganz anders also sonst, wo ich gerne die süßste Marmelade nehme die ich finden kann. Ein schöner Ausgleich, ich habe außerdem zwei Varianten gemacht, beide mit englischer Orangenmarmelade, aber eine mit Whiskey-Orangenmarmelade mit 4% Malt Whiskey.



Zutaten für 20-25 Kekse:

300g Mehl

150g Zucker

1 TL gemahlene Vanille (oder 5 TL Vanillezucker)

1 Prise Salz

230g Butter (oder Margarine)

60-70g (Orangen-) Marmelade

100g Kuvertüre

#### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Vanille werden zusammen in eine ausreichend große Schüssel gegeben. Dann rühre ich mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe die zimmerwarme Butter unter. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat stelle ich ihn für knapp eine halbe Stunde kühl.

Aus dem Teig forme ich immer eine walnussgroße Kugel die ich etwas platt drücke. Dann wird mit dem Daumen (oder mit einem Löffelchen) in die Mitte eine Vertiefung gedrückt. Nicht nur leicht andrücken, wenn die Vertiefung zu flach ist läuft die Marmelade später aus. Die Taler werden beim Backen etwas flacher und breiter – also ein bisschen Abstand zwischen den Keksen lassen. Dann kommt jeweils 1/2 TL Marmelade in die Vertiefungen.



Das Blech schiebe ich in den auf 200°C vorgeheizten Backofen wo es 12 Minuten bleibt.



Die Kekse dürfen leicht Farbe bekommen, aber nicht dunkel werden. Dann hole ich sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.



Die Kuvertüre schmelzen – dieses Jahr habe ich wieder Kuvertüre im Becher genommen, die ist einfach idiotensicher und brennt mir auch nicht an.

Damit werden die Kekse dekoriert.



Warten bis die Schoki getrocknet ist. Ein Teil der Kekse macht sich auf den Weg zu [Katja vom Hoetus Poetus Blog...](#)



... ein Teil wandert in unsere Keksdose und der Rest in die Keksdose für die 7-köpfige Raupe.



Frohe Weihnachten!



Am nächsten Tag habe ich es noch geschafft Kokosmakronen zu backen.



Damit fülle ich die Keksdose dann noch ein wenig auf. Mal schauen, ob ich vor Dienstag noch was anderes zustande bringe...

