

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- Vanillemark, Orangenabrieb einer Orange
- kleiner Zweig Rosmarin, gehackt
- 2 Eigelbe, 2 Eiweiße
- 50 g Zucker
- 125 g Mehl, 2 Prisen Backpulver
- Förmchen

Backen, Kuchen

Rosmarin-Orangen-Küchlein

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Rosmarin-Orangen-Küchlein. Jetzt ausprobieren und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Butter mit Puderzucker, Orangenabrieb und Vanille aufschlagen, die Eigelbe nacheinander hinzugeben. Das Eiweiß separat aufschlagen, den Zucker nach und nach hinzugeben und dann vorsichtig unter die Buttermasse heben. Zum Schluss das Mehl hinzugeben.
2. Bei 180 C. im Ofen, je nach Förmchengröße, ca. 15-20 Minuten backen. Nach dem Backen mit Orangensaft beträufeln.