

Weihnachtsbacken Rezepte

Orangenschnitten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Weihnachten

Teig	
250 g Mehl	1 Ei
125 g Butter	1 Vanillezucker
75 g Zucker	1 Teel. Backpulver
Füllung	
125 g ungeschälte Mandeln, -gemahlen	-Orange
150 g Zucker	Saft von 1-2 Orangen und 1/2
abgeriebene Schale einer	-Zitrone
Glasur	
100 g Puderzucker	-2 El. Orangensaft

Knetteig herstellen, über Nacht ruhen lassen.

Die Hälfte des Teiges zwischen Pergamentpapier auswellen und mit einem Karton auf das Backblech (ca. 20 x 30 cm) legen. Dazwischen die Füllung streichen. Die zweite Hälfte als Deckel drauflegen und einstechen.

Bei 200GradC / Gas 3 20 min. backen.

Noch Ofenheiß glasieren, in kleine Stäbchen schneiden und auskühlen lassen.