



Orangenschnittli

400g Mehl
1 ½ TL Backpulver

→ zusammen mischen

200g Kochbutter
1 Ei
125g Zucker
Vanille

→ begeben und verreiben

Alles begeben und zu einem Teig zusammenfügen, evtl. kurze Zeit kühlstellen

Füllung:

150g Mandeln, gemahlen
150g Zucker
1 Orange, abgeriebene Schale
½ Orange, Saft

Alles zusammen mischen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Teig halbieren, 2x 25x30cm auswallen, Füllung auf eine Hälfte streichen, Deckel darauf und für ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens bei 200 Grad backen.

Glasur:

60g Puderzucker
2 EL Orangensaft

Vermischen und auf die warme Schnitte streichen, dann sofort schneiden und trocknen lassen.