

Orangenschnittli

350 g Mehl

1 Prise Salz

1 1/2 Teelöffel Backpulver

100 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

alles in einer Schüssel mischen

200 g Butter, in Stücken, kalt

beigeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben.

1 frisches Ei verklopft

beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, 30 min kühl stellen.

Füllung:

150 g gemahlene Mandeln

100g Zucker

1 unbehandelte Orange, abger. Schale und Saft (ca. 1 dl) mischen und bereit stellen.

Formen: Teig halbieren, auf wenig Mehl auf je einem Backpapier 4 mm dick auswallen (ca. 24x24cm) Teigplatten kühl stellen, bis sie fest sind (30min). Erste Teigplatte mit dem Backpapier aufs Blech ziehen, Füllung gleichmässig verteilen, 1 cm Rand frei lassen. Teigränder mit wenig Wasser bestreichen. 2. Teigplatte auf die Füllung legen, an den Rändern gut andrücken und Oberfläche gut einstechen.

Backen: ca. 20 Min, in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und mit dem Papier auf einem Gitter auskühlen lassen.

Glasur:

100 g Puderzucker und 1 1/2 Esslöffel Orangensaft verrühren. Glasieren und trocknen lassen und in ca. 2x5 cm Rechtecke schneiden.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose bis 4 Wochen.

Pro Stück: 4 g Fett, 10 KH, 1 g Eiweiss, 342 KJ (82 kcal)