

Typ: Verschiedenes **Quelle:** vom Zerweck-Haushalt, Frankfurt

Bemerkungen:

Zutaten:

A. TEIG

250 g Mehl
75 g Zucker
125 g Butter
1 Teel. Backpulver
1 Ei
1 Vanillezucker

B. FÜLLUNG

125 g ungeschälte Mandeln, gerieben
150 g Zucker
Saft von 1-2 Orangen
Schale einer unbehandelten Orange kleingeschnitten (Julienne + Wiegemesser)

C. GLASUR

150 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
Orangensaft

Rezept:

Die Zutaten unter A. mit bemehlten Händen auf dem Brett schnell zu einem Mürbeteig kneten und kaltstellen.

Aus den Zutaten unter B. die Füllung zubereiten: Mandeln, Zucker, Orangenschale vorlegen und Saft zugeben bis dickflüssiger Brei entsteht.

Mürbeteig zu zwei gleich grossen Rechtecken ausrollen - ein Rechteck auf vorbereitetem Blech (Backpapier) auslegen, Füllung gleichmässig aufsteichen (geht am besten mit Tortenheber) - zweites Rechteck darauf ausbreiten.

Glasur: Puderzucker vorlegen, Zitronensaft zufügen und soviel Orangensaft, bis zäher Brei.

Ca. 25 min. bei 160-170° backen (wenn die Ränder goldgelb werden sind sie gut) - noch heiss mit einer Glasur aus Puderzucker und frischen O-Saft bestreichen - noch lauwarm in kleine Quadrate oder Rechtecke teilen.