

Orangenecken

Zutaten (ca. 60 Stück)

400g Mehl
200g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Bioorange
300g kalte Butter
150g Puderzucker



- 1) Gebt Mehl, Zucker, Salz und Butter in eine Rührschüssel und reibt die Hälfte der Orangenschale hinein. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt für 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2) Rollt den Teig ca. 1 cm dick auf einem Backpapier aus und backt den Teig bei 150 Grad Umluft für etwa 30 Minuten. Anschließend lasst ihr den Teig abkühlen.
- 3) Für die Glasur mischt ihr den Puderzucker mit 3 EL des frisch gepressten Orangensafts. Verteilt die Glasur gleichmäßig über der Teigplatte. Als Dekoration könnt ihr noch ein wenig der Orangenschale auf der Glasur verteilen. Lasst die Glasur gut trocknen und schneidet die Orangenecken in die gewünschte Form.