

Schnitten Gef..

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Portionen

250	Gramm	Mehl
225	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
1	Teel.	Backpulver
2		Bio-Orangen
125	Gramm	Mandeln (gemahlen)
200	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Pistazien (gehackt)

Anleitung:

1. Schritt Mehl, 100 g Zucker, Butter, Vanillezucker, Ei und Backpulver verkneten, in Folie gewickelt ca. 60 Min. kühlen.

2. Schritt Schale einer Orange abreiben, Frucht auspressen. Mandeln mit 125 g Zucker, Orangenschale und -saft zu einer streichfähigen Masse verrühren. Evtl. noch etwas Saft zugeben. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

3. Schritt Teig ca. 5 mm dünn ausrollen und in 2 gleich große Platten schneiden. Eine Platte auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, Mandelmasse darauf verteilen und mit der zweite Platte bedecken. An den Rändern andrücken. Im Ofen ca. 25 Min. backen.

4. Schritt Saft der übrigen Orange auspressen. Puderzucker mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Mandelkuchen aus dem Ofen nehmen, noch warm mit dem Guss überziehen und mit den Pistazien bestreuen. In kleine Rauten schneiden.