

Orangen - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

425	Gramm	Mürbteig
150	Gramm	Gem. Haselnüsse
125	Gramm	Zucker
2		Orangen abreiben
1/2		Esl.Orangenlikör

Anleitung:

Orangen auspressen und soviel Saft und den Zucker zu den Haselnüssen hinzugeben, bis die Masse streichfähig ist. Diese Masse zwischen zwei Mürbteigschichten (Blatten) verteilen.

Backen 160° C 15-20min. Aprikodieren und glasieren, Fondant (oder Puderzucker mit O-Saft verdünnen aufstreichen. Dann mit Orangenjulien bestreuen und schneiden.