

Wieslhofs Adventskalender 06. Dezember 2015

Nikolaustag

Feine Orangenschnitten (einfach und schnell)

450 g	Mehl
150 g	Zucker
3	Eigelb
300 g	Butter, in Scheiben geschnitten
100 g	Gehackte Nüsse oder Mandeln
25 g	Kokosraspel
1	Orange(n), abgeriebene Schale und Saft davon
100 g	Puderzucker
3 EL	Saft, (Blutorangensaft)
	Formularbeginn

Das Mehl mit Backpulver und Zucker mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand geben und alle Zutaten verkneten. Den Teig ca. 30 Min. kühl stellen.

Aus Mandeln, Kokosflocken, Orangenschale und Orangensaft eine streichfähige Masse bereiten.

Backofen auf 160° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und zwei Platten ca. 30 x 30 cm ausrollen. Eine Teigplatte auf das Backblech legen und mit der Mandelmischung bestreichen. Die zweite Platte darauf legen, die Ränder gut festdrücken.

Den Kuchen in ca. 20 Min. hellgelb backen und noch heiß in Streifen von 2 x 5 cm schneiden.

Den Puderzucker mit dem Blutorangensaft zu einen Guss verrühren und die Schnitten damit bestreichen.