

Orangentaler

ergibt ca. 70 Stück

Kühl stellen: ca. 45 Min.
Backen: 12–15 Min.

175 g Butter oder Margarine

in einer Schüssel weich rühren

125 g Puderzucker

beides beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist

1 Prise Salz

1 Orange, abgeriebene Schale

und 2 1/2 Esslöffel Saft

2–3 Esslöffel Mandelpüree, aus dem Glas

beides beigegeben

350 g Mehl

beigeben, zu einem Teig zusammenfügen

Formen: 2 Rollen von je 5 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 45 Min. kühl stellen oder kurz in den Tiefkühler legen. In 3–4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach Belieben ein «Kuchenstück» aus den Scheiben schneiden und mit wenig Orangenglasur (S. 24) wieder aufkleben (siehe Foto).

Backen: 12–15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Verzieren: Taler nach dem Backen noch warm mit Orangenglasur (S. 24) bestreichen. Nach Belieben mit dünn abgeschälter Orangenschale, in feine Streifen geschnitten, verzieren.

Tip

Statt Rollen formen Teig auswallen, beliebige Förmchen ausstechen.

Variante

Herztaler

Aus den Teigscheiben kleine Herzen ausstechen, nach dem Backen auf die noch feuchte Glasur legen.

