

Orangenschnittli

Ein richtiges Dessert-Guetzli (den Wienerwaffeln ähnlich).

400 g Mehl	
1½ Teelöffel Backpulver	in eine Schüssel geben
200 g Planta Margarine	in kleine Stücke schneiden, begeben, verreiben
1 Ei	
125 g Zucker	
1 Päckli Vanillezucker	begeben und zusammenfügen. Sollte der Teig kleben, kurze Zeit kaltstellen.

Füllung:

150 g Mandeln, gemahlen	
150 g Zucker	
1 Orangenschale, abgerieben	in eine Schüssel geben
1–2 Orangen, Saft	langsam dazugiessen, mischen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Formen: Den Teig halbieren und zwei gleichgrosse Stücke von ca. 25×30 cm auswallen. Eine der Teigflächen auf das Blech legen und gleichmässig mit der Füllung bestreichen, rundum ½ cm Rand freilassen, mit Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte darauflegen, an den Rändern gut andrücken. Deckel mehrmals einstechen.

Backen: Ca. 20 Minuten bei guter Mittelhitze (200 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Mit der Palette vom Blech lösen, aber noch darauf liegen lassen.

Glasur:

80 g Puderzucker	
Ca. 2 Esslöffel Orangensaft, gesiebt	verrühren, sofort nach dem Backen das Gebäck damit bepinseln. Anschliessend ca. 2×5 cm grosse Schnittli schneiden und trocknen lassen.