## **Orangentaler**



## Für den Rührteig:

100 g weiche Butter
1 Prise Salz
150 g flüssiger Honig
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt)
3 EL Orangensaft
1 Ei
200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Backpulver
70 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Nach Belieben zum Bestreuen: gehackte Pistazienkerne

## Backzeit ca 15 min bei 160 Grad im Heißluft Ofen.

Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Salz, Honig und Orangenschale unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Orangensaft unterrühren.

Ei in etwa ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen mit den Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig evtl. eine Zeit lang kalt stellen und zu Rollen (Ø etwa 2 ½ cm) formen. Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt nochmals einige Stunden oder über Nacht kalt stellen. Teigrollen in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

Teigtaler nach Belieben mit Wasser bestreichen und mit Pistazienkernen bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben."