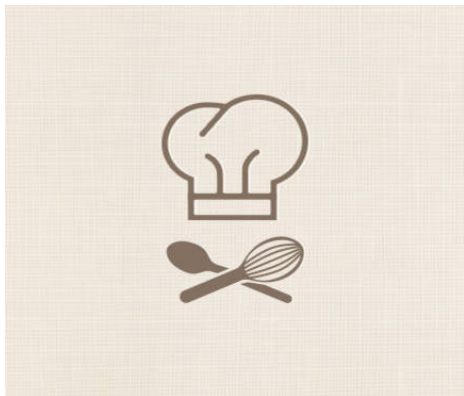


ORANGENSCHNITTEN

Feiner Kuchen mit Mandeln und feinem Orangengeschmack!



Zubereitung

- 1.** Mehl, Zucker, Backpulver und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mandeln, Zucker und Orangenschale vermischen und so viel Saft hineinrühren, dass die Masse streichfähig wird.
- 3.** Den Teig in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Rechteck (25 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen (1 cm Rand freilassen).
- 4.** Die andere Hälfte des Teiges auf einem Backpapier zu einem zweiten Rechteck ausrollen, das erste Teigstück damit zudecken und die Ränder festdrücken. Die Fläche einige Male mit einer Gabel einstechen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20-25 Minuten backen.
- 6.** Puderzucker sieben, mit Orangensaft zur Glasur anrühren, den noch heißen Kuchen damit bestreichen und mit ganzen Mandeln belegen.

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Mehl
75 g	Diamant Feinster Zucker
1 TL	Backpulver
1	Ei
125 g	Butter

Für die Füllung:

1	Bio-Orange
125 g	gehackte Mandeln
150 g	Diamant Feinster Zucker

Für die Glasur:

100 g	Diamant Puderzucker
1-2 EL	Orangensaft
30	ganze, geschälte Mandeln

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.