

40231

Für die Orangen-Mürbchen wird zunächst Mehl mit Backpulver (1 TL, gestrichen) und Zucker vermischt. Das Ei und Vanillezucker zufügen. Margarine, einige Tropfen Orangen-Aroma und frisch abgeriebene Orangenschale einer möglichst unbehandelten Orange unter den Teig kneten, bis sich der Teig als Kloß vom Rand der Rührschüssel löst. Zur Not mit der Hand fertigkneten. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Sternen-Ausstecher kleine Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb mit Wasser verreiben und die Orangen-Mürbchen damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 15-18 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die Orangen-Mürbchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Zutaten:	250 g	Mehl
	1 TL	Backpulver
	1 EL	Eigelb
Zum Bestreichen		Wasser, kalt
	1 Pkt	Vanillezucker
	125 g	Margarine
	1 TL	Orangen-Aroma
	1	Orangenschale

Backen Sie Ihren eigenen Stern



Frohes Fest