

40231

Guten Appetit!

dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

mittleren Schiene backen. Die Orangen-Mürbchen mit im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 15-18 Min. auf der Röhren und die Orangen-Mürbchen damit einstreichen.

Backpapier belgetes Blech legen. Eigelb mit Wasser verarbeiten und die Sterne-Ausstecher kleine Sterne ausstechen. Auf ein mit Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Kneten. Den Mürbteig auf einer Leicht bemehlten Rand der Rührschüssel los. Zur Not mit der Hand fertig-unter den Teig kneten, bis sich der Teig als Kloß vom Tropfen Orangen-Aroma und frisch abgeriebene Backpulver (1 TL, gestrichen) und Zucker vermischen.

Für die Orangen-Mürbchen wird zunächst Mehl mit Orangeenschale einer möglichst unbehändelten Orange

Das Ei und Vanillezucker zufügen. Margarine, einige Eier

1 Pkt Vanillezucker

125 g Margarine

1 TL Orangen-Aroma

1 I Orangen-Schale

Zutaten: Zum Bestreichen

250 g Mehl 1 EL Eigelb 1 TL Backpulver 1 EL Wasser, kalt 75 g Zucker 1 Pkt Zuckerpulver 1 TL Backpulver 1 EL Eigelb 1 EL Wasser, kalt

*Bäckerei Sie Ihren eigenen Stern*



*Frohes Fest*