

Orangenschnitten aus dem Thermomix®



© Orangenschnitten - Anne @ annisbunterfoodmix



45 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 24 Stück

Schnelle und saftige Mürbteig-Kekse



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem [Weihnachts-E-BOOK](#) zurück in die Kindheit. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis zum Weihnachtssessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche ist vieles mit dabei. Für Anne von "annisbunterfoodmix" gehören definitiv die Orangenschnitten ihrer Mutter mit dazu.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Zutaten für den Mürbeteig:
<input type="checkbox"/>	250 g	Weizenmehl
<input type="checkbox"/>	1	gestr. TL Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	150 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>		Zutaten für die Füllung:
<input type="checkbox"/>	125 g	gemahlene Mandeln
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>		Saft und abgeriebene Schale einer Bio-Orange
<input type="checkbox"/>		Zutaten für die Glasur:
<input type="checkbox"/>	100 g	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Orangensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Teigstufe verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und mindestens 30 Minuten zum Kühlen in den Kühlschrank legen.
2. Nach der Kühlzeit den Mürbeteig in zwei Hälften teilen und beide Hälften jeweils auf Backpapier auf ca. 23 x 23 cm ausrollen. Eine der ausgerollten Hälften samt Backpapier auf ein Backblech legen.
3. Für die Füllung alle Zutaten, aber zunächst nur die Hälfte des Orangensaftes, in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 2 verrühren. Die Masse sollte dabei streichfähig, nicht zu flüssig, werden. Nach Bedarf nach und nach noch etwas Orangensaft unterrühren.
4. Die Füllung auf die Hälfte des Mürbeteiges streichen, die auf dem Backblech liegt. Andere Teighälfte mit Hilfe des Backpapiers auf die Masse legen, leicht andrücken. Backpapier abziehen. Im heißen Ofen bei 200 °C (180 °C Umluft) ca. 15 Minuten backen.
5. Nach der Backzeit das Gebäck kurz auskühlen lassen und in der Zeit die Glasur in einem Schälchen anrühren. Auch hier gilt, die Glasur sollte streichfähig und nicht zu flüssig sein.
6. Die noch warme Teigplatte damit bestreichen, die Glasur trocknen lassen und anschließend mit einem scharfen Messer in kleine Schnitten schneiden.