

Zitronen-Orangen-Schnitten

(Hella - Textilum, November 2011)

250g Margarine
2 Eier
150g Zucker
2 Van. Zucker
500g Mehl
2 gestr. TL Backpulver

f. Blech
Mürbeteig
f. 2 Platten
in Blechgröße

Füllung:

250g ges. Mandeln
300g Zucker
3-4 Apfelsinen od. Zitronen (Saft u. Schale)

Mit Saft verrühren,
sodass eine streich-
fähige Masse entsteht.

Guss:

250g Puderzucker
1-2 Apfelsinen od. Zitronen (Saft)

Die Füllung auf die untere Teigplatte
streichen. Die obere Teigplatte etwas
größer ausrollen,
Ränder gut andrücken, Teigpl. einstecken.

2. Schiebe Leiste v. unten 200°C
25 Min.

Mit Guss bestr., in 1x5cm große
Streifen schneiden.