

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

Orangentaler

Zutaten: 125 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 2 Eigelbe, 150 Gramm Haferflocken, Abrieb und Saft einer Bio-orange, 100 Gramm Mehl, ¼ Teelöffel Backpulver,

Glasur: 200 Gramm Puderzucker, 2 Esslöffel Orangen-, oder Zitronensaft nach Geschmack

- Aus der Butter, Zucker, Eigelb, Haferflocken, Abrieb der Orange, Orangensaft und dem mit Mehl vermischtem Backpulver einen Rührteig herstellen
- Noch einmal mit der Hand durcharbeiten und den Teig kühl stellen
- Den Teig etwas dicker ausrollen
- Kleine runde Plätzchen ausstechen
- Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei mittlerer Hitze backen
- Noch warm mit der aus Puderzucker, Orangen-, oder Zitronensaft hergestellten Glasur bestreichen
- Wer mag, kann die Glasur mit Lebensmittelfarbe einfärben und mit Streuseln o.ä. belegen

