

## Orangentaler

ergibt ca. 70 Stück

Kühl stellen: ca. 45 Min.  
Backen: 12 – 15 Min.

175 g **Butter oder Margarine**  
125 g **Puderzucker**  
1 Prise **Salz**

in einer Schüssel weich rühren

beides begeben, rühren, bis die Masse hell ist

1 **Orange**, abgeriebene Schale  
und 2½ Esslöffel Saft

2–3 Esslöffel **Mandelpüree**, aus dem Glas

beides begeben

350 g **Mehl**

begeben, zu einem Teig zusammenfügen

**Formen:** 2 Rollen von je 5 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 45 Min. kühl stellen oder kurz in den Tiefkühler legen. In 3–4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach Belieben ein «Kuchenstück» aus den Scheiben schneiden und mit wenig Orangenglasur (S. 24) wieder aufkleben (siehe Foto).

**Backen:** 12–15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

**Verzieren:** Taler nach dem Backen noch warm mit Orangenglasur (S. 24) bestreichen. Nach Belieben mit dünn abgeschälter Orangenschale, in feine Streifen geschnitten, verzieren.

### Tip

Statt Rollen formen Teig auswallen, beliebige Förmchen ausstechen.

### Variante

#### Herztaler

Aus den Teigscheiben kleine Herzen ausstechen, nach dem Backen auf die noch feuchte Glasur legen.