

Vanille Orangen-Taler

Diese Vanille-Orangen-Taler sind einfach köstlich und sehr aromatisch. Sie lassen sich wunderbar mit kleinen Kindern backen aber auch die größeren haben sicher Freude daran. Der fertige Teig wird nach einer kurzen Ruhe Pause zu kleinen Kugeln gerollt . Diese Kugel können dann mit einer Gabel, einem Kartoffelstampfer, einer Tülle einer Spritztüte oder jedem anderen Gegenstand der einen schönen Abdruck hinterlässt verziert werden. Seit einfach kreative.



Zutaten:

1 Pck. Vanille Zucker mit echter Vanille

125 g weiche Butter

1 Tl abgeriebene Bio-Orangenschale

50 g Puderzucker

1 Prise Salz

100 g Speisestärke

80 g Mehl

Rezept:

Vanillezucker, Butter, Orangenschale, Puderzucker, und Salz vermischen, Mehl und Speisestärke unterkneten. Den Teig zu 2 cm dicke Rollen formen und ca. 30 min im Kühlschrank lagern.

Die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln einzeln auf dem Blech mit einer Gabel, einem Kartoffelstampfer, einer Spritztülle oder was euch sonst einfällt eindrücken.

Bei 160 Grad ca 12-15 Min. backen.

Viel Freude beim Backen!