

Orangentaler

Orangentaler für etwa 20 bis 25 Stück

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
1 Tl Backpulver
30 g Orangeat, fein gehackt
25 g Mandeln, gehackt
1 Prise Salz
Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Butter, Zucker und Ei schaumig schlagen. Salz, Mehl, Backpulver, Orangeat, Mandeln und Zitrone hinzugeben und rasch zu einem Mürbeteig kneten. Aus dem Teig Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Grill für indirekte, mittlere Hitze (170 bis 180°C) vorheizen.

Rollen in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegte Pizzastein legen. Bei ca. 170°C für etwa 15 Minuten indirekt grillen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillmethoden: indirekte, mittlere Hitze (170-180°C)

Grillzeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: Pizzastein