



smartPS Weihnachtskekse-Backen 2017

Kokos-Orangen-Taler

Knetteig:

- 350 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Original
- Backin
- 100 g Zucker
- 200 g weiche Butter oder
- Margarine
- 1 Ei (Größe M)

Kokos-Orangen-Taler:

- 90 g Kokosraspel
- 3 EL Zucker
- 3 EL Orangenlikör oder
- Orangensaft
- 3 Pck. Geriebene Orangenschale
- 75 g Krokant oder alternativ gehackte Pistazien

1. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Kokosraspel, Zucker, Likör, Finesse und Pistazien mit der letzten Teigportion verkneten. Teig in 20 cm langen Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa 160°C
4. Rollen jeweils in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Butterkeks*

Zutaten:

Weizen, Soja, Lupinen, Ascorbinsäure, Zucker, Sahne, Hühnervollei, Weizenstärke, Karamelzuckersirup, Zucker, Zitronenschale, Salz

Allergene:

Enthält Gluten, Eier, Milcherzeugnisse, kann Spuren von Sojaerzeugnissen, Lupinen enthalten

Butterheidesand*

Zutaten:

Weizen, Soja, Lupinen, Ascorbinsäure, Zucker, Sahne, Mandeln Kakaomasse, Kakaobutter, Haselnuss, Karamelzuckersirup, Zucker, Zitronenschale, Salz

Allergene:

Enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milcherzeugnisse, kann Spuren von Sojaerzeugnissen, Lupinen enthalten

*Die Teigsorten Butterheidesand (hell & dunkel) und Butterkeks wurden von der Bäckerei Raute vorbereitet und geliefert

