

Orangen-Zimt-Läckerli

Zutaten für ca. 40 Stück

100	g	Baumnusskerne	Fein Cuttern
170	g	Mandeln, gemahlen	
150	g	Rohzucker, gemahlen	
1	EL	Zimt	
50	g	Orangeat	Grob hacken.
½		Orange	Schale reiben. Alle Zutaten vermengen.
2	EL	Honig, flüssig	
2		Eiweisse, verquirt	Alle Zutaten zu einer klebrigen Masse vermischen. Masse zwischen zwei Backpapieren zu einem 7 mm dicken, rechteckigen Teig auswallen. Oberes Backpapier abziehen. Teigplatte im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 160°C etwa 20-25 Minuten backen.
90	g	Puderzucker	
2	EL	Orangensaft, frisch	
1	EL	Kirsch	Puderzucker mit den Zutaten zu einer durchscheinenden Glasur verrühren. Sofort die heisse Teigplatte damit bestreichen. Das Ganze etwas auskühlen lassen und anschliessend in Rechtecke nach Wunsch schneiden. Auf einem Gitter auskühlen und trocknen lassen.

