



Mandarinen-Engel

ERGIBT CA. 30 STÜCK

100 g Butter

60 g Puderzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

1 Mandarine

140 g Mehl

½ TL Backpulver

Mehl zum Auswallen

120 g Puderzucker

Streudekor nach Belieben

1. Butter, Puderzucker und Eigelb mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten zu einer hellen schaumig-cremigen Masse rühren. Salz zugeben. Mandarinschale fein dazureiben. Mandarine auspressen. 1 EL des Safts beigeben. Rest für die Glasur beiseitestellen. Mehl und Backpulver mischen, zugeben und alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Mit Engel-Prägeausstecher à ca. 5,5 cm Ø Guetsli ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Guetsli in der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Für die Glasur 4-5 EL Mandarinsaft mit dem Puderzucker mischen. Guetsli nach Belieben mit Glasur und Streudekor verzieren. Glasur trocknen lassen.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten

+ kühl stellen und auskühlen lassen

+ ca. 8 Minuten backen

+ trocknen lassen

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 3 g Fett,

10 g Kohlenhydrate, 300 kJ/70 kcal