

Mandarinen-Engel



Zubereitungszeit

40 Minuten + kühl stellen und auskühlen lassen + ca. 8 Minuten backen + trocknen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 70 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 3 g

Kohlenhydrate: 10 g

Zutaten für 30 Stück

100 g	Butter
60 g	Puderzucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1	Mandarine
140 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
	Mehl zum Auswallen
120 g	Puderzucker
	Streudekor nach Belieben

Zubereitung

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 begeben. 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.