

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## *Orangen-Quadrate*

Zutaten:

500g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
200 g weiche Butter  
150 g Zucker  
2 Eier

Für die Füllung:

300 g gehackte Mandeln  
250g Zucker  
Abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange  
Saft von 2 Orangen (ca. 200 ml.)

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, Butter, Zucker und Eier zufügen, unterkneten, Teig halbieren. Eine Hälfte auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Die andere Hälfte in Größe des Blechs ausrollen, kalt stellen

Ofen auf 200 °C (Ober und Unterhitze, Heißluft: 170 °C) vorheizen. Mandeln, Zucker, Orangenschale und –saft verrühren (Masse muss streichfähig sein, sonst noch Saft zugeben). Masse auf dem Teig auf dem Blech glatt streichen. Zweite Teigplatte drauflegen, an den Rändern festdrücken. Mehrmals einstechen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen.

Herausnehmen, Blech auf ein Kuchengitter stellen. 200 g Puderzucker und Saft glatt rühren, heißen Kuchen damit bestreichen. Lauwarm abkühlen lassen. Kuchen vom Rand lösen, mit dem Papier vom Blech ziehen und die Ränder gerade schneiden. Mit einem großen Messer mit glatter Klinge den kleinen Tortenauflegern entsprechende große Quadrate schneiden. Auskühlen lassen.