



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Wintersonne

Kış Güneşi



200 g Margarine
2 Eier
2 EL Orangensaft
1 Glas Zucker
1 gehobelte Orangenschale
5 Gläser Mehl
Für die Oberfläche:
2 Gläser Puderzucker
4 EL Orangensaft
½ EL Wasser
½ EL Aprikosenmarmelade

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Ei und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder einem Mixer schlagen bis das Zucker sich aufgelöst hat.
- # Orangensaft und gehobelte Orangenschalen hinzugeben und eine kurze Zeit vermischen und anschließend nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben.
- # Einen mittelfesten Teig erstellen, den Teig in drei Stücke teilen und in eine Folie einpacken und für eine Stunde in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Die Teigstücke nacheinander mit dem Nudelholz in der breite des Messergriffs ausrollen und mit einem Glas kreisförmig ausstechen.
- # Die übrigen Ränder zusammen legen und wiederum in den Schrank stellen, danach ausrollen und ausstechen.
- Mit diesem Vorgang so lange fortfahren bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
- # Die Wintersonnen in ein nicht eingeöltes einreihen (insgesamt erhält man zwei Backbleche Biskuits). Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen, währenddessen die Zutaten für die Oberfläche zubereiten. Hierzu Puderzucker, Wasser und Aprikosenmarmelade zu einer Paste vermischen.
- # Die Paste mit dem Messer nicht zu dick auf die Biskuits schmieren.
- # Auf Wunsch kann bevor die Paste aushärtet mit der Gabel Muster eingeritzt werden und anschließend zum Aushärten zur Seite stellen.

Tipp: Die Wintersonnen kann auch ohne die Pastete zubereitet werden. In diesem Fall sollte die Zuckermenge von ein Glas auf ein einhalb Gläser erhöht werden.