



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.