

Orangentaler

**180 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eigelb
280 g Weizenmehl
abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)
evtl. 1 - 2 EL Orangensaft**

**Zutaten auf der bemehlten Arbeitsfläche von außen nach innen verkneten.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und mit einer
Ausstechform runde Taler ausstechen.**

**Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180°C
ca. 8 - 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.**