

Orangen-Laibchen

Zutaten

Teig	
1	Bio Orange (Saft und Schalenabrieb)
120g	Zucker
100g	Butter, weich
1	Ei
250g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1 1/2 TL	Weinsteinbackpulver
1 Prise	Salz

Außerdem	
50 g	Zucker
100 g	Puderzucker



Zubereitung

- Butter und Zucker schaumig aufschlagen
- Orangenschalenabrieb und Salz zugeben
- Orangensaft mit dem Ei verquirlen und langsamen unter Rühren zugeben
- Mehl und Backpulver mischen, zugeben und unterkneten
- den Teig **1 Stunde** im Kühlschrank ruhen lassen
- Zucker und Puderzucker in einer flachen Schüssel mischen
- mit den Händen kleine Kugeln formen und im Puderzucker wälzen
- die gezuckerten Kugeln auf ein Backblech legen und **12-15 Minuten** bei 160°C O/U backen