



Volg

Edith Jäger,

NATURENA Erlebnishof Seebachtal TG

«Fruchtiges für jede Saison»



Die feinen **Orangen-Schnittli** liefern die nötige Energie für die Weihnachtszeit.

Meine Rezept-Geschichte

Fruchtige Guetzli mag ich das ganze Jahr durch, sie passen aber auch gut in die Weihnachtszeit. Meine Orangen-Schnittli bereite ich aus einem geriebenen Teig aus 400 g **Mehl**, 1 ½ TL **Backpulver**, 125 g **Zucker**, 1 Pack **Vanillezucker**, 200 g **Butter** und 1 **Ei** zu. Für die Füllung mische ich 150 g gemahlene **Mandeln**, 150 g **Zucker**, 1 abgeriebene **Orangenschale** und den Saft von 2 **Orangen** zusammen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Ich halbiere den Teig und walle 2 gleich grosse Stücke von 25 x 30 cm auf einem Backpapier aus. Eine der Teighälften lege ich auf ein Blech und bestreiche sie mit der vorbereiteten Füllung. Dabei lasse ich rundum 0,5 cm Rand frei und bestreiche diesen mit Wasser. Die andere Teighälfte stürze ich darauf, drücke sie an den Rändern gut an und steche den Deckel mit einer Gabel mehrmals ein. Das Ganze kommt bei 200 °C für 20 Min. in den Ofen. Für die Glasur verrühre ich 80 g **Puderezucker** mit 2 EL gesiebt **Orangensaft**. Damit bestreiche ich das Riesenguetzli, sobald es aus dem Ofen kommt. Noch warm schneide ich es in 2 x 2 cm grosse Stücke und lasse sie auf dem Blech auskühlen. Gutes Gelingen und eine schöne Adventszeit!

Edith

Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebniswelten Fricktal AG, Seebachtal TG, Werdenberg SG und Zugerland ZG im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Der Erlebnishof Hüttwilen von Edith und Christian Jäger ist auf Reb- und Ackerbau ausgerichtet und wird nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) bewirtschaftet.



www.facebook.com/naturena.erlebniswelten