

**Reiner Bielmeier**  
Geschäftsleitung Vertrieb

**Sophia Bielmeier**  
Auftragsabwicklung



1. 150 g Puderzucker mit Abrieb der Orangenschale vermengen (große Schüssel).
2. Mehl, Mandelmehl, Butter, Eigelb, Salz und 10 g Orangensaft zugeben und alles zu einem Teig kneten.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem flachen rechteckigen Stück formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Stunden kaltstellen.
4. Dann Backofen auf 190 Grad vorheizen. Backblech mit Butter einfetten.
5. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 40x30 cm groß ausrollen. Anschließend auf das vorbereitete Blech heben.

## **Tipp**

Schneide 6 Stücke: damit lässt sich der Teig besser auf das Backblech heben. Mit den Fingern kannst Du ihn dann wieder auf dem Blech zusammendrücken.

6. Pflaumenmus auf dem gesamten Blech gleichmäßig verteilen.
7. Restlichen Teig ausrollen, in ca. 4 cm große Stücke zupfen und auf dem Blech verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
9. Sobald das Blech abgekühlt ist, 100 g Puderzucker und 20 g Orangensaft mit Schneebesen vermengen. Das Blech mit dem Zuckerguss bestreichen und trocknen lassen.
10. Jetzt nur noch in mundgerechte Streifen schneiden und genießen.

250 g **Mandelmehl**  
(kann auch selbst mit blanchierten Mandeln im Mixer zubereitet werden)

250 g **Puderzucker**

1 **Orange**,  
unbehandelt (Abrieb der Schale (ca. 2x4 cm) und ausgepresster Saft)

300 g **Mehl** und  
etwas mehr zum  
Ausrollen

250 g **Butter** und  
etwas mehr zum  
Einfetten

3 **Eigelb**

1 Prise **Salz**

300 g  
**Pflaumenmus**

# Pflaumenstreifen