Orangen-Törtchen

Zutaten:

Für 8 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 500 g Skyr
- Zucker der andere Süßmittel nach Bedarf
- 1 gestr. EL Speisestärke
- 50-70 g Kokosraspel
- 2 Bio-Orangen
- etwas flüssige braune Butter
- 6 EL Puderzucker
- Deko nach eigenem Gusto, hier Kokos-Chips und getrocknete Kirschen

Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen, Ober-/Unterhitze.

Blätterteig nach Angabe entrollen. Zum Ausstechen habe ich eine kleine Schüssel, mit entsprechendem Durchmesser benutzt und 8 Kreise ausgestochen.

Skyr, Zucker und Speisestärke gut verrühren. Kokosraspel darunter mischen und auf dem Teig verteilen. (Unbedingt abschmecken!)

Orangen heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Auflegen und mit flüssig gemachter brauner Butter oder Butter bestreichen, damit die Hitze nichts austrocknet.

Für ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Puderzucker mit sehr wenig Wasser anrühren (lieber vorsichtig Wasser nachfüllen) und die noch heißen Törtchen damit bestreichen. So glänzen sie schön und sind auch am nächsten Tag noch frisch.

Guten Appetit! 😋

PS: Braune Butter (selbst gemacht, s. Link) habe ich immer vorrätig, sie verbessert, auch in ganz kleinen Mengen, den Geschmack von fast Allem.