

NORTHERN TEA-COOKIES

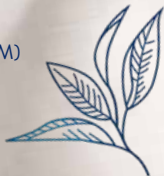
Orange-Vanille-Keks



**Tee-Rezept
Tea-Time**

ZUTATEN (für ca. 18-20 Cookies)

150 g	Butter
1	kleine Orange, unbehandelt
55 g	Puderzucker
165 g	Dinkelmehl, Typ 630
¼ TL	feines Meersalz
1 TL	Vanillepuder
2	Beutel Meßmer Finest Moments Earl Grey Blue
2 EL	brauner Zucker
1	Eiweiß (S oder M)



ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf bei kleiner Hitze leicht bräunen, dann durch ein Sieb, ausgelegt mit Küchenkrepp in eine Rührschüssel umfüllen, abkühlen.
2. Inzwischen Orange heiß waschen, dann trocknen und Schale fein reiben.
3. Kalte braune Butter, Orangenschale, Puderzucker, Mehl, Salz, Vanillepulver sowie die Hälfte des Tees dazu geben und alles zügig zu einem homogenen Teig kneten.
4. Braunen Zucker mit Tee vermengen.
5. Teigmasse zu einer Rolle mit einem Durchmesser vier Zentimeter formen. Diese außen mit Eiweiß bestreichen und im Tee-Zucker wälzen. Teigrollen in Klarsichtfolie stramm einwickeln und 2 Stunden kaltstellen.
6. Später Backofen auf 180°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Teigrollen auspacken und in 8 mm starke Scheiben schneiden. Diese mit Abstand auf die Bleche legen und 15-16 Min. im Ofen auf mittlerer Schiene backen.