



**BALDINI**  
BY TAOASIS



## **ORANGE KOKOS STERNE**

### **ORANGE - VANILLE**

---

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

# ORANGE KOKOS STERNE

## ORANGE - VANILLE

---

### ZUTATEN

- 250g Dinkelvollkornmehl fein  
(am besten frisch gemahlen)
- 150g Rohrzucker
- 60g gemahlene Mandeln
- 2 EL Kokosmehl
- 75g Kokosflocken
- 175g ungehärtete  
Pflanzenmargarine
- 60g Mandelmilch
- 20 Tr. Orange Bio-Aroma
- 10Tr. Vanille Bio-Aroma oder das  
Mark einer Vanilleschote Teig reicht  
für ca. 60 Stück (0,5 cm dick)

### ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Mandeln und Kokosflocken in eine Schüssel geben, darauf weiche Margarine in Stückchen schneiden. Den Teig gut verkneten und die Pflanzenmilch hinzufügen, bis der Teig schön glatt ist. Dann mit Orangen-Öl und Vanille-Öl abschmecken. Teig im Gefrierfach ca. 30 Min. kalt stellen. Danach den Teig in zwei Teile teilen, ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit der Sternform ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 20–25 Min. goldbraun backen.



PZN 1234567



PZN 1234567