

Weihnachtsbacken Rezepte

Orangen Mandel Schnitten

Gattung: Gebäck, Obst, Mandel, Orange, Weihnachten

300 g	Mehl	400 g	Mandeln; abgezogen
3	Eier (M)	250 g	Puderzucker; (li)
200 g	Butter; kalt	4	Orangen
1	Prise Salz	1	Ingwerwurzelstück (3 cm)
100 g	Puderzucker; gesiebt (l)		

* 1 Rezept ergibt 30-40 Stücke Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, das Eigelb in die Mulde geben. Die Butter in Stücke schneiden, mit Salz und Puderzucker (l) auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Backblech leicht ausrollen und auf Backblechgröße auseinanderdrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kühl stellen. Die Mandel in der Mühle mahlen und mit dem Puderzucker (li) mischen. Die Orangenschale dünn abreiben. 100 ml Saft (bezogen auf 1 Rezept) auspressen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Eiweiß halb steif schlagen. Orangenschale, Ingwer und Orangensaft unterrühren. Mit den Mandel mischen und locker auf dem Mürbeteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 175°C 25 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Noch warm auf dem Blech in Streifen, Dreiecke oder Quadrate schneiden. Nach Belieben mit Zuckerguss, Orangenspänen oder Orangenguss garnieren.

Mit Orangenspänen: Die Schale unbehandelter Orangen in dünnen Streifen von der Frucht schneiden (Julienerreisser) Mit Zuckerguss: 250 g gesiebten Puderzucker, 1 Eiweiß und 2 El Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers zu einem festen Guss verrühren. Aufs Gebäck spritzen oder streichen.

Mit Orangenguss: 250 g Puderzucker mit 5-6 El Orangensaft verrühren, den Guss auf die warmen Mandel-Orangen-Schnitten geben.