REZEPT FÜR ORANGEN-MANDEL-QUADRATE

ORANGEN-MANDEL-QUADRATE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 25 Stück | 50 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 50 g kandierte Orangenschale (siehe Tipp)
- 175 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 4-6 TL Orangensaft
- 200 g gemahlene Mandeln
- gemahlene Mandeln zum Bearbeiten

1383

ZUBEREITUNG

90	2	11	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 25 g kandierte Orangenschale grob würfeln, dann im Blitzhacker fein hacken. Bio-Puderzucker sieben. Eiweiß halb steif schlagen, dabei nach und nach 125 g Puderzucker einrieseln lassen. 2 TL Orangensaft und gehackte Orangenschale unterrühren. Mandeln unterkneten. Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf gemahlenen Mandeln ca. 7 mm dick ausrollen und mit einem gewellten Teigrädchen in Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen ca. 18 Minuten hell backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Übrige 50 g Bio-Puderzucker mit restlichem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und Quadrate damit bepinseln. 25 g kandierte Orangenschale in feine Streifen oder Stückchen schneiden, dekorativ darauf verteilen und trocknen lassen. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren, am besten vor dem Servieren 1 Tag durchziehen lassen.

Tipps:

Die Orangenschale kann man mit unserem Rezept selbst kandieren, sie schmeckt aromatischer als gekauftes Orangeat.

Wer nach dem Rezept Zitronen- oder Limettenschale kandiert, kann auch diese hier verwenden – dann am besten mit dem entsprechenden Saft ergänzen.