



Sophies Rezept-Version:

Orangenschnitten

Weihnachtlicher Kuchen für Nussfans

Ergibt ca. 12 Stück

Schwierigkeitsgrad:	2
Zubereitungszeit	ca. 40 Minuten
Backen	ca. 40 Minuten
Ob.-Unt.-Hitze	ca. 180 °C vorgeheizt
Umluft	ca. 160 °C vorgeheizt
Vorbereiten	Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen gefetteten Backrahmen daraufstellen.

Zutaten:

MÜRBETEIG

500g Mehl
 140g Zucker
 1 Prise Salz
 250g Butter kalt
 4 Eigelb
 3 EL Wasser, eiskalt
 Aprikosenkonfitüre, mit Orangenschale verfeinert zum Bestreichen

FÜLLUNG

180g Butter, weich
 180g Zucker
 150g Mandeln, gemahlen
 3 Eier
 90g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
 Wenige Tropfen Bittermandelaroma

GLASUR

200g Puderzucker
 2-3 EL Saft der Orange

Mürbeteig

Mehl mit Zucker und Salz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen beifügen und so lange mit den Fingern verkneten, bis eine krümelige Masse entsteht.

Danach die Eigelbe und das kalte Wasser zufügen und sofort weiter mit den Händen verkneten.

Den Teig in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte ausrollen, auf das Backblech legen und den Backrahmen darum stellen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und für ca. eine Stunde kühlstellen.

Boden mit Konfitüre bestreichen. Die andere Hälfte in Folie einwickeln und ebenfalls für diese Zeit kühlstellen.

Füllung

Butter und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln unter die Masse rühren.

Mehl, Mandeln, Backpulver, Bittermandelaroma und Orangenschale in einer separaten Schüssel gut vermischen und zu der Butter-Zucker Masse geben. Gut verrühren und auf dem Mürbeteig-Backblech verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, als Deckel auf den Kuchen legen und backen.

Glasur

Den Puderzucker mit dem Orangensaft mischen, sodass eine eher dickflüssige Glasur entsteht und auf den noch heißen Kuchen verteilen.

Ivos Tipp: Marzipan selbst gemacht:

Fein gemahlene, geschälte Mandeln und Staubzucker gut zu einer homogenen Masse reiben.

Achtung: nicht zu schnell reiben, sonst wird Masse zu warm und das Fett tritt aus und es wird zäh.

Schlussendlich mit Rosenwasser oder Bittermandelaroma aromatisieren.