



Rezept

Orangenschnitten

von Nadja Hürlimann

TEIG

- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote ausgekratzt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1TL Backpulver

FÜLLUNG

- 100 g Mandeln geschält
- 100 g Mandeln ungeschält
- 30 g Mandelmasse
- 200 g Zucker
- 2 Orangen Schalen
- 2 Orangen ausgepresst
(Saft mit Fruchtfleisch!
Stärkere Fruchtnote!)

GLASUR

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft

Zubereitung

Für den Teig die Hände mit kaltem Wasser abspülen. Die kalte Butter mit dem Zucker dem Ei und dem Mehl zwischen den Händen verreiben. Backpulver und Vanille dazugeben. Der Mürbeteig ist recht brüchig.

Den Teig halbieren und jeweils auf dem Backpapier dünn ausrollen.

Für die Füllung müssen alle Zutaten gut vermischt werden, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Füllung darf nicht zu flüssig sein. Nadja mischt geschälte und ungeschälte Mandeln zu gleichem Anteil, weil es dann mehr einem Konfekt gleicht. Es schmeckt „mandeliger“.

Einen ausgerollten Teig mit der Füllung bestreichen. Dann den zweiten Teil des Teiges, den Deckel darauflegen. Die Schwierigkeit besteht darin, dass der Deckel nicht kaputtgeht. Am besten funktioniert das mit Hilfe einer zweiten Person.

Den Deckel mehrmals einstechen.

Backen bei 200 Grad. Nur 18 Minuten!

Wenn der Kuchen erkaltet ist mit Glasur bestreichen und in Schnitten schneiden.