

Mandel-Orangen-Schnitten

Zubereitungsdauer: 2 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Zutaten

Teig:

150 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Packg. Vanille Zucker

3 St. Eigelb

250 g Mehl

1 Packg. Backpulver

1 TL abgeriebene Schale einer naturbelassenen Orange

Füllung:

200 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker

140 ml Orangensaft

2 TL abgeriebene Schale naturbelassener Orangen

2 EL Orangenlikör Angel d`Or

Glasur:

100 g Puderzucker

4 EL Orangensaft

Zubereitung

Die Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Butter und die Orangenschale unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und in die Butter-Eimasse einarbeiten. Den Teig halbieren, jeweils in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die gemahlene Mandeln in einer Pfanne leicht goldbraun rösten, die restlichen Zutaten zu den Mandeln geben. Die Mischung vom Herd nehmen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren, dann 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, eine Teig-Kugel auf bemehltes Backpapier geben und auf die Maße 25 cm x 25 cm ausrollen. Die Füllung auf die Teigplatte streichen, an jeder Seite einen Rand von 1 cm freilassen. Die zweite Teig-Kugel auf die gleichen Maße ausrollen und über die Füllung legen. Den Teig an allen Seiten fest andrücken und oben ein paar Mal mit einer Gabel einstechen.

Im Ofen bei Umluft (180°) etwa 20 Minuten backen, im normalen Ofen bei 200° auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen.

Wenn der große `Keks` fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen, die Glasur anrühren und gleichmäßig bestreichen. Dann das noch warme Gebäck in Quadrate (3 x 5 cm) schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anmerkung aus der Fet a Sóller-Küche: Es lohnt sich, die Schnitten nicht alle auf einmal zu essen, denn am zweiten Tag schmecken sie noch besser (!), da der Teig nicht mehr so keksig bröselig ist, sondern schön die Feuchtigkeit von der Füllung aufgenommen hat.