KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Doppeldecker mit Orangen-Mandelcreme

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 25 - 30 Doppeldecker.

Zutaten

180 g Butter in Würfeln
2 St. naturbelassene Orangen
300 g Mehl
180 g Zucker
2 St. Eigelb
1 Prise Zimt
1 Packg. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 EL Orangenmarmelade Fet a Sóller
4 EL zuckerfreie Haselnusscreme Fet a Sóller
150 g Kuvertüre

Zubereitung

Für den Teig
Die Butter in kleine Stücke schneiden. Von den Orangen die Schale dünn raspeln. Butter, Orangenschale, Mehl, Zucker, Eigelb und Gewürze zunächst mit den Knethaken des Handrühr-Gerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, eventuell, wenn der Teig noch zu klebrig ist, etwas Mehl untermischen.
Den Teig dann zu einem flachen Fladen formen, in Frischhaltefolie schlagen und für etwa 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und 40-50 kleine Teigtaler ausstechen. Die Taler auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und etwa 8–10 Minuten backen. Das warme Gebäck vorsichtig vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Für die Füllung:
Inzwischen die Orangenmarmelade mit der Mandel- oder Haselnusscreme gut verrühren. Auf die Hälfte der kalten Plätzchen die Creme streichen, ein zweites Plätzchen darauf setzen und leicht andrücken. Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Doppeldecker nach Belieben verzieren. Gut auskühlen und trocknen lassen, in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.