

#BACKDETEKTIVE4

ORANGENSCHNITTEN

Weihnachtlicher Kuchen
für Nussfans

Schwierigkeitsgrad: 2

Zubereitungszeit: ca. 40 min

Backen: ca. 40 min

Ober-Unter-Hitze : ca. 180 °C vorgeheizt

Heissluft: ca. 160 °C vorgeheizt

Zutaten (für ca. 12 Stück)

Mürbeteig

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

Füllung

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

Glasur

200 g Puderzucker
2-3 EL Saft der Orange



Copyright: SRF

Zubereitung

Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen gefetteten Backrahmen daraufstellen.

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. 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 und den Marzipan gut untermischen. Mehl, Mandeln, Backpulver 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 selbstgemacht

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

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

Schlussendlich mit Rosenwasser oder Bittermandelaroma aromatisieren.