

Orangen-Schnitten

Irmi Szucs, Zollikon: «Dieses Rezept ist eine Neuentdeckung aus meiner Geburtsstadt München. Der Clou? Die Orangen-Mandelfüllung zwischen zwei Schichten aus zartem Mürbeteig.»

<u>Zutaten für 40 bis 50 Stück</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Mürbeteig:</p> <p>125 g kalte Butter, in Stücke geschnitten</p> <p>75 g Zucker</p> <p>1 Ei</p> <p>½ Bio-Zitrone, Abrieb</p> <p>¼ Vanillestängel, Mark</p> <p>250 g Mehl</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>5 g Backpulver</p> <p>Füllung:</p> <p>125 g Mandeln, gemahlen (mit oder ohne Haut)</p> <p>150 g Zucker</p> <p>Abrieb von 1 Bio-Orange</p> <p>Saft von 1-2 Bio-Orangen</p> <p>Glasur:</p> <p>100 g Puderzucker</p> <p>1-2 EL Orangensaft</p> <p>Eventuell dunkle Kuvertüre zum Verzieren.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten bis und mit Vanillestängel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder auch von Hand verkneten.2. Mehl, Salz, Backpulver dazugeben und schnell zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.3. Den Teig zu einer Kugel zusammendrücken und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.4. Die Mandeln mit dem Orangenabrieb und dem Zucker vermischen.5. Den Orangensaft zu der Mandelmasse langsam dazugeben, so dass eine streichfähige Masse entsteht.6. Den Mürbeteig halbieren und die erste Hälfte mittels Teigausroll-Leisten zu einem Rechteck von ca. 25 x 30 cm Grösse auswallen. Der Teig sollte 3 bis 4 mm hoch sein.7. Es empfiehlt sich, den Mürbeteig auf einem Backpapier auszurollen.8. Den Backofen auf 190°C Grad vorheizen.9. Die erste Mürbeteig-Platte mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.10. Die vorbereitete Orangen-Mandelmasse auf dem Mürbeteig verteilen. Einen kleinen Rand frei lassen.

11. Die zweite Teigplatte auf die gleiche Weise ausrollen.

Tipp: Die Teigplatte nochmals im Kühlschrank für ca. 15 Minuten kühlen.

12. Die Teigplatte vorsichtig über ein Wallholz einrollen, so dass sie nicht reißt.

13. Diese Teigplatte vorsichtig über die erste Teigplatte rollen. Leicht die Ränder andrücken.

14. Mit einer Gabel die obere Teigplatte leicht einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden.

15. Die gefüllte Teigplatte im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten goldgelb backen.

16. In der Zwischenzeit den Puderzucker und den Orangensaft zu einer eher dickflüssigen Masse anrühren.

17. Nach dem Backen den noch heißen Mürbeteig mit der Glasur bestreichen. Etwas auskühlen lassen und in Rechtecke schneiden.

Tipp: Die Hälfte der Orangen-Schnitten tauche ich in dunkle geschmolzene Kuvertüre und lasse diese auf einem Backpapier trocknen.

