

Mandel-Orangen-Kissen

Zutaten für 60 Stück

Teig

- * 200 g Mehl
- * 100 g Mandelkerne, gemahlen
- * 150 g Butter
- * 75 g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillinzucker
- * 1 Päckchen geriebene Orangenschale
- * 1 Eigelb

Baiser

- * 1 Eiweiß
- * 50 g Zucker
- * 1 Päckchen geriebene Orangenschal

Zubereitung Teig:

Oben genannte Zutaten zu einem glatten Teig miteinander verkneten und zugedeckt mindestens 30 min in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig auf mit Mehl bestäubter Arbeitsfläche etwa 4mm dick ausrollen. Teigplatte in etwa 2x2 cm große Quadrate schneiden oder ausstechen.

Quadrate auf ein Backblech legen.

Zubereitung Baiser:

Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Orangenschale unterheben. Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Teigquadrate verteilen.

Backen:

-> nur hell / goldgelb backen

Heißluft 160 Grad 15- 20 Minuten

Ober-/ Unterhitze 170 Grad 12-16 Minuten