



Húsvéti kekszek

🕒 100–120 Perc 🍪🍪🍪

Elkészítés

- 1 Először készítsük el a narancslekvárt. Szedjük gerezdekre a narancsokat: 500 grammra lesz szükségünk.
- 2 Egy főzőedényben keverjük össze a narancsgerezdeket, a narancslevet és a befőzőcukrot. Forraljuk fel, közben kevergessük. Állandó keverés mellett hagyjuk forni legalább 3 percig.
- 3 Ízesítsük kurkumával. Ha szükséges, fölözzük le a kész lekvárt és öntsük steril üvegekbe, majd hagyjuk kihűlni.
- 4 Az omlós tésztához gyúrjuk össze a lisztet, a tojást, a (szobahőmérsékletű) vaját, a cukrot, a sót és a kardamomot. Ezután hagyjuk pihenni 30 percig a hűtőben.
- 5 Szórjunk egy kevés lisztet a gyúródeszkára, majd nyújtsuk vékonyra az omlós tésztát. A tojás alakú kiszűrőformákkal szaggassuk ki a kekszeket. A kekszek felének közepéből vágjunk ki egy kis kört a kerek kiszűrőformával.
- 6 A nyers kekszeket helyezzük sütőpapírral bélelt sütőlapra, és süssük 180 °C-on kb. 10 percig. Majd hagyjuk a kekszeket kihűlni.
- 7 A lyuk nélküli kekszeket kenjük meg narancslekvárral, a lyukas oldalakra pedig szórjunk porcukrot. Majd a cukrozott oldalakat helyezzük a lekváros oldalakra. Hagyjuk megszáradni.

Összetevők

♦ = Kotányi Produkte

Az omlós tésztához

300 g	Finomliszt
1 db	Tojás
200 g	Vaj
100 g	Cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 teáskanál	♦ Kardamom, őrölt

A narancslekvárhoz

500 g	Narancs megtisztítva (kb. 8 db narancs)
500 ml	Narancslé
500 g	Befőzőcukor 2:1
1 teáskanál	Őrölt kurkuma
	Tojás alakú kiszűrőforma
	Kerek kiszűrőforma
	Porcukor

