



Osterei Kekse mit Orangen-Curcuma Marmelade

🕒 100–120 Min   

Zubereitung

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

300 g	Universalmehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 TL	♦ Cardamom gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Orangenmarmelade

500 g	Orangenfilets (von etwa 8 Orangen)
500 ml	Orangensaft
500 g	Gelierzucker 2:1
1 TL	♦ Curcuma gemahlen
	Keksausstecher, in Ei Form
	Keksausstecher, rund
	Staubzucker zum Bestäuben

- 1 Im ersten Schritt wird die Orangenmarmelade zubereitet. Die Filets aus der Orange lösen. Es sollten dabei 500g Orangenfilets herauskommen.
- 2 Die Orangenfilets mit dem Orangensaft und Gelierzucker in einem Kochtopf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und mind. 3 Minuten aufkochen lassen.
- 3 Mit Curcuma verfeinern. Die fertige Marmelade bei Bedarf abschäumen und in sterile Gläser füllen und abkühlen lassen.
- 4 Für den Mürbteig das Mehl, das Ei, die Butter, den Zucker, Salz und Cardamom zu einem Teig verkneten. Danach für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

TIPP: Die Butter und das Ei sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet werden.

- 5 Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Mürbteig darauf dünn ausrollen. Dann mit der Ei Ausstechform die Kekse ausstechen. Pro Keks benötigt man 2 Kekse, wobei einer in der Mitte noch kreisrund ausgestochen wird.
- 6 Die rohen Kekse nun auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech auflegen und bei 180 °C im Ofen für etwa 10 Minuten backen. Danach die Kekse abkühlen lassen.
- 7 Die Kekse mit Loch anzuckern und jene ohne Loch mit der Orangenmarmelade bestreichen. Abschließend beide zusammenkleben.

