



# 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.

