



## 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

Für die Orangenmarmelade

500 g Orangenfilets (von etwa 8

Orangen)

500 ml Orangensaft

500 g Gelierzucker 2:1

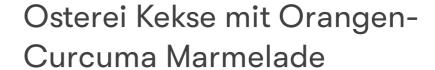
1 TL Curcuma gemahlen

Keksausstecher, in Ei

Form

Keksausstecher, rund

Staubzucker zum Bestäuben



(可 100-120 Min (中)(中)(中)

## Zubereitung

- 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.

