

Osterei Kekse mit Orangen-Curcuma Marmelade

100–120 Min

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.

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