



Osterei Kekse mit Orangen-Curcuma Marmelade

🕒 100–120 Min   

Zubereitung

Zutaten 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Mürbeteig

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
	Puderzucker 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 mindestens drei Minuten aufkochen lassen.
- 3 Mit Curcuma verfeinern. Die fertige Marmelade bei Bedarf abschäumen und in sterile Gläser füllen und abkühlen lassen.
- 4 Für den Mürbeteig 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 Mürbeteig darauf dünn ausrollen. Dann mit der Ei Ausstechform die Kekse ausstechen. Pro Keks benötigt man zwei 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 zehn Minuten backen. Danach die Kekse abkühlen lassen.
- 7 Die Kekse mit Loch anzuckern und jene ohne Loch mit der Orangenmarmelade bestreichen. Abschließend beide zusammenkleben.

