



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

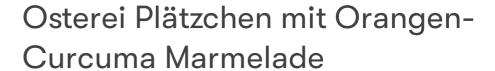
1 TL Curcuma gemahlen

Keksausstecher, in Ei

Form

Keksausstecher, rund

Puderzucker zum Bestäuben



(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 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 Mürbteig 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.

