

Orangerhomben

Zutaten für: 80 Stück

375	Gramm	Mehl
125	Gramm	Zucker (I)
1	Prise	Salz
1		Ei (L)
250	Gramm	Butter; weich
200	Gramm	Mandeln; geschält
200	Gramm	Mandeln; ungeschält
100	Gramm	Zucker (II)
4		Orangen; unbehandelt
60	ml	Orangenlikör
500	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß

Anleitung:

Mehl mit Zucker (I) und dem Salz mischen. Auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei trennen. Eigelb in die Mulde geben. Eiweiß für den Guss beiseite stellen. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Alle Zutaten mit einem großen Messer zusammenhacken. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, kalt stellen.

Die Mandeln durch die Mandelmühle drehen. Von der Hälfte der Orangen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die gemahlene Mandeln mit dem restlichen Zucker und der Orangenschale mischen. Den Orangenlikör und 10-12 El Orangensaft dazugeben, bis eine leicht streichfähige Masse entsteht.

Von den übrigen Orange die Schale ganz dünn abschälen (die weiße Innenhaut muss an der Frucht bleiben!), die Schale in hauchdünne Streifen schneiden, beiseite stellen.

Den Teig halbieren, durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Teigplatten (30x35 cm) ausrollen.

Eine Teigplatte auf das Backblech legen. Die Mandelmasse gleichmäßig daraufstreichen. Die zweite Teigplatte darauflegen. Das Blech auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 200GradC 25-30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Die Kuchenplatte mit einem scharfen Messer erst in Streifen, dann schräg in Rhomben schneiden.

Den Puderzucker durchsieben. Die beiden Eiweiß mit dem Puderzucker verrühren. Dann teelöffelweise so viel Orangensaft zugeben, dass der Guss gerade flüssig ist. Die Orangenstifte unterrühren. Jede Rhombe mit Hilfe von 2 Gabeln durch den Guss ziehen. Auf einem Kuchengitter absetzen und trocknen lassen.

Tipp: Die Orangerhomben in Blechdosen mindestens 1 Woche durchziehen lassen, damit sie ihr Aroma entfalten.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann