

Orangen-Guetzli



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde
 KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde
 TROCKNEN LASSEN: ca. 8 Stunden oder
 über Nacht

Für ca. 50 Stück

Backpapier für die Bleche

Teig
 2 frische Eier
 125 g Zucker
 ¼ TL Salz
 125 g weisse Schokolade, gerieben
 1½ Bio-Orangen, abgeriebene Schale
 1 EL Zitronensaft
 Einige Tropfen orange Lebensmittelfarbe
 250 g gemahlene, geschälte Mandeln
 75 g Maisstärke
 25 g Mehl

Ca. 90 g Puderzucker, gesiebt, zum
 Wenden

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 70 , Fett 4g , Kohlenhydrate 8g , Eiweiss 2g

ZUBEREITUNG

1 Teig: Eier, Zucker und Salz zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Schokolade, Orangenschale, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe dazumischen. Mandeln mit Maisstärke und Mehl mischen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.
 2 Aus dem Teig mit befeuchteten Händen baumnussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden. Mit genügend Abstand auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Bei Raumtemperatur 6–8 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.
 3 Nacheinander in der Mitte des auf 230°C vorgeheizten Ofens oder im auf 210°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 5–6 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, dann mit einer Messerklinge vom Papier lösen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Orange Lebensmittelfarbe gibt es in Spezialitätenläden für Backzubehör. Orange Lebensmittelfarbe mit roter und gelber Lebensmittelfarbe selber herstellen. Am besten eignen sich Farben in Gel- oder Pulverform, da sie eine höhere Färbekraft haben und den Teig nicht zu stark verflüssigen.