Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Orangenherzen

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Früchte | Kekse | Kinder | Valentinstag | Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Butter kleinwürfelig schneiden und mit Haferflocken und restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 1 Stunde rasten lassen. Nach dem Rasten das Backrohr auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und unter Aufsicht ca. 10 Minuten backen.
Für die Garnitur die Orangen gründlich waschen. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen (die weiße Orangenhaut soll nicht mitverarbeitet werden) und in dünne Streifen schneiden. Ca. 1 Minute im Salzwasser kochen, abseihen und trocken tupfen. Wasser und Kristallzucker aufkochen, dann die Orangenstreifen zugeben und ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen, abseihen und wieder trocken tupfen. In Kristallzucker wälzen und im ausgeschalteten, aber noch warmen Backrohr (am besten über Nacht) trocknen lassen.
Die Herzen mit Schokoglasur verzieren und mit den kandierten Orangen belegen.

ZUTATEN

- Zutaten für
- 4 Backbleche:
- Teig:
- 150 g kalte Butter
- 60 g Haferflocken (fein)
- 200 g Fini’s Feinstes Weizenmehl
- glatt
- 1 Ei
- 70 g Rohzucker
- 4 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von
- 2 Bio-Orangen
- 20 g Honig
- Garnitur:
- 2–3 Bio-Orangen
- ca. 1/8 l Salzwasser
- 100 ml Wasser
- 100 g Kristallzucker
- etwas Kristallzucker zum Wälzen
- Schokoglasur