

## Rezept

# Kardamom-Doppeldecker

Ein Rezept von Kardamom-Doppeldecker, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2</b> Bio-Orangen
<b>175 g</b> weiche Butter	<b>70 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei	<b>250 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> gemahlener Kardamom	<b>40 g</b> Zucker
<b>100 g</b> Marzipanrohmasse	<b>1 EL</b> Orangenlikör Orangenlikör nach Belieben
Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zitrusfrüchte heiß waschen und abtrocknen. Zitronenschale fein abreiben. Mit einem Zestenreißer feine Streifen von den Orangen abziehen und die Orangen auspressen. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Ei unterrühren. Mit Mehl, Kardamom und Zitronenschale rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Den Teig in den Spritzbeutel füllen und olivengroße Tupfen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Für 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen und das Gebäck im Ofen (Mitte) in ca. 16 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3.** Die Orangenzesten ca. 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb abgießen und diesen Vorgang mit frischem Wasser zweimal wiederholen. Die Zesten mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Zucker und Orangensaft mit den Zesten in einem Topf in ca. 30 Min. sirupartig einköcheln lassen. Den Sirup abkühlen lassen und mit Marzipan und Likör nach Belieben vermengen. Je zwei Kekse mit etwas Marzipancreme zusammensetzen.