

Rezept

Orange Biscuits

Ein Rezept von Orange Biscuits, am 13.11.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 große Bio-Orange | 4 Eier (Größe M) |
| 1 Prise Salz | 250 g Zucker |
| 125 g Mehl | ca. 150 g Orangen-Marmelade |
| Backpapier für das Blech | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Kekse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen, in eine kleine Schüssel geben. Die Orange auspressen und den Saft zur Orangenschale gießen. Etwa 30 Min. ziehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker gut schaumig rühren, bis die Mischung hellgelb ist. Den Orangensaft durch ein Sieb zur Eigelbmischung gießen und unterrühren. Den Eischnee unterheben. Das Mehl darüber sieben und locker untermischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig esslöffelweise mit Abstand auf das Blech setzen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 8 Min. backen, bis die Kekse hellbraun sind. Auf ein Kuchengitter heben und abkühlen lassen.
4. Die Orangen-Marmelade leicht erwärmen. Die Hälfte der Kekse damit bestreichen, mit den unbestrichenen zusammensetzen und servieren.