

Rezept

Orangen-Kakao-Monde

Ein Rezept von Orangen-Kakao-Monde, am 20.03.2023

Zutaten

250 g Mehl	1 EL Kakao
1 TL Backpulver	60 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange	1 Ei
30 g gemahlene Mandeln	125 g weiche Butter
3 EL Orangensaft	200 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 75 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Orangenschale, Ei, Butter und Mandeln einen Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig portionsweise 1/2 cm dick ausrollen. Monde ausstechen und auf das Blech geben. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

3. Aus Puderzucker und Orangensaft einen Guss rühren und die Monde damit bestreichen.