

## Rezept

# Orangenrauten mit Pistazien

Ein Rezept von Orangenrauten mit Pistazien, am 05.08.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

1 Bio-Orange	100 g Speisestärke
150 g Maismehl	1/2 TL Backpulver
100 g Zucker	2 Eigelb (M)
Salz	100 g kalte Butter (in Würfeln)

### Für den Guss:

50 g Puderzucker	3 EL Orangensaft
25 g gehackte Pistazien	

### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 3 g F, 1 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und beides beiseitestellen.
2. Speisestärke, Maismehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen verrühren und eine kleine Mulde in der Mitte formen. Die Eigelbe, 1 Prise Salz, Butterwürfel, Orangenschale und 4 EL Orangensaft hineingeben und zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5-6 mm dick ausrollen. Mit einem Messer in 4 cm breite Streifen schneiden, dann quer in 4 cm breite Rauten schneiden. Die Orangenrauten auf die Backbleche setzen und im Ofen (Mitte) pro Blech 14-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
4. Während die Rauten backen, für den Guss den Puderzucker sieben und mit dem Orangensaft glatt rühren. Den Guss mit einem Backpinsel auf die warmen Orangenrauten auftragen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und vollständig auskühlen lassen.