

Rezept

Walnuss-Orangen-Riegel

Ein Rezept von Walnuss-Orangen-Riegel, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Walnusskerne	2 große Bio-Orangen
150 g dunkles Weizenmehl (Type 1050)	120 g kalte Butter
150 g brauner Rohrzucker	2 Eier (Größe M)
50 g Honig	150 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Walnüsse im Blitzhacker fein mahlen. Die Orangen heiß waschen, von 1 Orange die Schale fein abreiben. Den Saft von beiden Früchten auspressen.
2. Mehl und 100 g Nüsse auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand 100 g Butter in kleinen Flöckchen, 50 g Rohrzucker und die Orangenschale verteilen. 1 Ei in die Mulde geben. Alles mit Palette oder dem Messer durchhacken und zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, für etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Vom Orangensaft 4 EL für den Guss abnehmen und beiseite stellen. Den Rest mit übrigem Rohrzucker und Honig aufkochen und 5 Min. einkochen lassen. Die restlichen Nüsse untermischen, unter Rühren nochmals aufkochen, dann abkühlen lassen. Dann das übrige Ei unterrühren.
4. Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teigs auf dem Blech dünn zu einem Rechteck (etwa 18 × 38 cm) ausrollen. Zweite Teighälfte zwischen Backpapier auf die gleiche Größe ausrollen.
5. Die Nussmasse gleichmäßig auf die Teigplatte auf dem Blech streichen. Von der anderen Teigplatte das obere Papier abziehen, Teig auf die Nussmasse legen und auch das andere Papier abziehen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen.
6. Den beiseite gestellten Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen, übrige Butter dazugeben und schmelzen lassen. Puderzucker hinzufügen und alles zu einem glatten Guss verrühren. Sofort auf das noch heiße Gebäck streichen. Auskühlen lassen und in Riegel schneiden (etwa 3 × 4 cm).