Orangen-Guetzli von Tabea Dobler

Mengen für 30 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht einer Teigportion (ca. 50 Stücke)

Quelle: Le Menu

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Mixer, Backblech, Backtrennpapier

6.0 Stück Eier	
375 g Zucker	
* 18.8 Prise Salz	zu einer hellen schaumigen Masse schlagen.
375 g weisse Schokolade	sehr fein hacken
900 g Orangen	Schale von Bio-Orange abreiben. (300 g entspricht 1 1/2 Orangen)
4.5 cl Zitronensaft	Schokolade, Orangenschale, Zitronensaft und orange Lebensmittelfarbe zu der Masse mischen.
750 g Mandeln (gerieben)	gemahlene, geschälte Mandeln
225 g Maisstärke/Maizena	
75 g Weissmehl	Mandeln mit Maisstärke und Mehl mischen, zur Masse dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen
150 g Puderzucker	Formen: Aus dem Teig mit befeuchteten Händen baumnussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden. Mit genügend Abstand auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Bei Raumtemperatur 6-8 Stunden oder über Nacht trocknen lassen. Backen: Nacheinander in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens oder im auf 210 Grad Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 5-6 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, dann mit Messerklinge vom Papier lösen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*