

# ORANGENSALTEN

## Zutaten für 55 Kekse

Zeitaufwand: 3 Stunden

280 g glattes Mehl  
100 g fein geriebene geschälte Mandeln  
1 Vanilleschote  
1 TL Feinkristallzucker  
100 g gesiebter Puderzucker  
½ TL getrocknete und gemahlene Orangenschale  
1 Prise Salz  
200 g eiskalte Butterwürfel  
1 Eigelb

## Für die Füllung:

150 g süße Orangenmarmelade

## Für die Verzierung:

150 g gesiebter Puderzucker  
1 Eiweiß  
Zitronensaft  
orange Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

1. Mehl und Mandeln mischen und auf eine Arbeitsfläche schütten. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben. Vanillemark mit Feinkristallzucker und etwas Puderzucker in einer kleinen Schüssel zerreiben. Diesen Vanillezucker zusammen mit dem restlichen Puderzucker, der Orangenschale, Salz und Butterwürfeln über der Mehlmischung verteilen.
2. Eigelb hinzufügen und alles flott zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlen.
3. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Mit runden Keksausstechern (ca. 6 cm Durchmesser) Kekse ausstechen und diese halbieren.
5. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, im Backrohr auf Sicht 7-8 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Orangenmarmelade aufkochen und durch ein Sieb passieren. Auf die Hälfte der Kekse je einen Kleckser heiße Marmelade setzen und mit den restlichen Keksen zusammenkleben.
7. Puderzucker mit versprudelttem Eiweiß und tröpfchenweise Zitronensaft zu sämigem Schnee glatt rühren und durch ein feines Sieb streichen. Eine Dekorflasche oder eine Papiertüte mit einem Drittel der Glasur füllen. Restliche Glasur mit oranger Lebensmittelfarbe verrühren.
8. Kekse mit oranger Zuckerglasur bepinseln und antrocknen lassen. Mit weißer Zuckerglasur zu typischen Orangenspalten verzieren und trocknen lassen.

