

Rezept für ca. 160 Stück

Teig:

160 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
400 g Marzipanrohmasse
60 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
2 Eigelbe
400 g Mehl
2 Pck. Backpulver
6 EL Orangenlikör oder Rum
abgeriebene Schale einer Bio-Orange oder einige Tropfen Orangenaroma

Außerdem:

1 Eigelb
ca. 20 g Mandelblättchen

Equipment:

2 Rührschüsseln
Handrührgerät mit Rühraufsatz
Schneebeesen
Messer
Backpinsel mit Borsten (keinen Silikonpinsel)

1. In einer Rührschüssel Öl, Marzipan, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eigelbe mit dem Handrührgerät auf kleinster Stufe vorsichtig und nur leicht verrühren.
2. In einer zweiten Rührschüssel Mehl, Backpulver und die Orangenschalen mit einem großen Schneebeesen mischen. Die feuchte Marzipanmischung aus der ersten Rührschüssel, den Orangenlikör/Rum und die Orangenschale/das Orangenaroma hinzufügen. Mit den Händen zu einen glatten Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und vierteln. Jedes Viertel dann zu einer ca. 2.5 cm dicken Rolle formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ich lege übrigens tatsächlich ein Maßband an und markiere mit dem Messer immer jeden Zentimeter, damit die Kekse hinterher auch ungefähr gleichgroß sind ;).
4. Die Scheiben mit dem Eigelb bepinseln und je ein Mandelblättchen in die Mitte setzen.
5. Bei 135°C Umluft auf der untersten Schiene ca. 13 Minuten backen, bis eine goldgelbe Färbung erkennbar ist. Der Ofen muss nicht unbedingt vorgeheizt sein. Bei Umluft sollte die Luft nämlich schon mit der eingestellten Temperatur in den Ofen geleitet werden.

Nährwerte pro Stück:

31 kcal, 0.6 g Eiweiß, 3.2 g Kohlenhydrate - davon 1.4 g Zucker, 1.7 g Fett - davon 0.2 g gesättigt,
0.05 g Natrium