

Orangenbusserln



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	120 g
Butter	75 g
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

40 - 50 Stück kleine Papierkapseln

Die Butter schmelzen lassen und abkühlen lassen.

Die Orange heiß waschen, trockenreiben und so dünn schälen, daß die weiße Haut an der Frucht verbleibt (funktioniert am besten mit einen Spar- oder Spargelschäler).

Die Schale dann sehr fein hacken. Zwei Eiklar mit 30 g gesiebttem Zucker und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Die Mandeln mit dem restlichen Zucker vermischen; Butter, Orangenschale und das restliche Eiklar dazugeben und gut verrühren; den Eischnee behutsam unterheben und die Masse danach in einen Dressiersack (glatte Tülle Nr. 6) füllen.

In die Papierkapseln dressieren (etwa bis 2/3 der Höhe) und mit Staubzucker bestreuen; im vorgeheizten Backrohr bei 150 - 170 Grad 15-20 Minuten lang backen und erkalten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1595-Orangenbusserln.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at