

Orangenmonde



Zutaten

für ca. 50 Stück:

1 unbehandelte Orange
2 Eiweiße
1 Prise Salz
150 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
2 EL Speisestärke

Für die Glasur:
150 g Puderzucker
2-3 EL Orangensaft

Zubereitung

Die Orange heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben (oder fertig kaufen), den Saft auspressen.

Die Eiweiße mit Salz sehr steif schlagen. 2 TL abgeriebene Orangenschale und 1 EL Orangensaft dazugeben und kurz mit schlagen. Zucker, Mandeln und Speisestärke mischen und mit dem Eiweiß zu einem glatten, formbaren Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Klarsichtfolien 3-4 mm dick ausrollen, Halbmonde ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen etwa 15 Min. backen (sollten nur leicht braun werden). Herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Zubereitung

Puderzucker mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Monde damit großzügig bestreichen und trocknen lassen.

Tipp: Falls der Teig zu klebrig ist, gemahlene Mandeln oder Speisestärke dazugeben. Die Ausstechform immer wieder in Zucker (oder heißes Wasser) tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.