

# Backrezepte Plätzchen & Kekse

## Biskuithalbmond Mit Orangen Mandel Sahne

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten, Advent

---

|                 |                        |      |                        |
|-----------------|------------------------|------|------------------------|
| 6               | Eier                   | 1    | Essl. Stärke           |
| 60 g            | Zucker                 | 2    | Unbehandelte Orangen   |
| 50 g            | Mehl                   | 3    | Essl. Rapsöl           |
| Für Die Füllung |                        |      |                        |
| 20 ml           | Grand Marnier          | 60 g | Marzipan               |
| 60 g            | Orangeat               | 1/2  | Liter Sahne            |
| 40 g            | Zitronat               | 5    | Gelatine               |
| 3               | Essl. Orangenkonfitüre | 2    | Orangen zum Filetieren |
| 20 ml           | Cointreau              | 2    | Essl. Staubzucker      |
| 80 g            | Gehackte Mandeln       |      |                        |

---

Eier trennen, Eiweiß mit 2/3 des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit restlichem Zucker ebenfalls aufschlagen, abgeriebene Orangenschale dazugeben.

Eiweiß mit der Eigelbmasse leicht verrühren und das gesiebte Mehl und die Stärke unterheben.

Beschichtete Pfanne erhitzen, mit Öl auspinseln, etwas Biskuitmasse hinein geben, leicht verstreichen und kurz darauf wenden; nach und nach kleine Biskuitfladen ausbacken.

Feingehacktes Orangeat und Zitronat mit Grand Marnier und Cointreau parfümieren. Marzipan mit Orangenkonfitüre, dem Saft von den abgeriebenen Orangen und den gehackten Mandeln verrühren. Orangeat und Zitronat mit den Likören hinzufügen und vermengen.

Aufgeschlagene Sahne mit der vorbereiteten Masse vermengen und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Mit dem Spritzbeutel (Sterntülle) auf die halbe Seite der Biskuitfaden die Masse aufspritzen. Orangenfilets dekorativ anlegen und die andere Hälfte darüber klappen. mit Staubzucker bestäuben.