

Orangen-Guetzli von Tabea Dobler

Mengen für 60 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht einer Teigportion (ca. 50 Stücke)

Quelle: Le Menu

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Mixer

12 Stück Eier	
750 g Zucker	
1.5 g Salz	zu einer hellen schaumigen Masse schlagen.
750 g weisse Schokolade	sehr fein hacken
1.8 kg Orangen	Schale von Bio-Orange abreiben. (300 g entspricht 1 1/2 Orangen)
9 cl Zitronensaft	Schokolade, Orangenschale, Zitronensaft und orange Lebensmittelfarbe zu der Masse mischen.
1.5 kg Mandeln (gerieben)	gemahlene, geschälte Mandeln
450 g Maizena	
150 g Weissmehl	Mandeln mit Maisstärke und Mehl mischen, zur Masse dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen
300 g Puderzucker	Formen: Aus dem Teig mit befeuchteten Händen baumnussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden. Mit genügend Abstand auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Bei Raumtemperatur 6-8 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

Backen: Nacheinander in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens oder im auf 210 Grad Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 5-6 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, dann mit Messerklinge vom Papier lösen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.