



Edith Mairl Huber

Mehr über mich:

www.facebook.com/huber.edith.7

Mein Betrieb:

Landeshotelfachschule Bruneck



Orangenschale

Orangenschale ist ein wunderbares Weihnachtsaroma. Zitrusfrüchte sind als Aromagebende Gewürze bereits in der Küchenkultur tief verankert. Und besonders in der Weihnachts- und Winterszeit sehr, sehr beliebt. Hierbei ist besonders das fruchtige Aroma sehr begehrt und hat eine tief aromatisierende und belebende Note. Zu beachten gilt, dass das ätherische Öl sehr schnell verfliegt. Und gerade deshalb gebe ich ein Stück Schale auch direkt mit Kardamon und Sternanis in die Dose zum Gebäck.

Mein Nuss-Kastaniengebäck

Portionen: ca. 60 Stück

Meine Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter, mit Zimmertemperatur
125 g Staubzucker (alternativ halb brauner und halb weißer Zucker)
250 g gemahlene Mandeln (alternativ auch gemahlene Haselnüsse)
200 g Weizenmehl
50 g Kastanienmehl
halbe BIO-Orange (Schale)
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Kardamon, gemahlen

Für den Belag:

2 Eiweiß
100 g Zucker
Gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Butter in kleine Stücke schneiden, er soll Raumtemperatur haben. Butter, Staubzucker, Mandeln, Kastanienmehl, Salz, Zimt und Kardamon rasch mit der Hand oder in der Maschine zu einem zusammenkneten. Den Teig 30 Minuten rasten lassen. Auf einem Backpapier zu einer Rolle abrollen und diese zu einem Rechteck formen. Für einige Zeit kaltstellen. Anschließend mit einem scharfen Messer in Gebäckstücke schneiden. Die Gebäckstücke auf ein Backblech mit gefettetem Backpapier auslegen. Für den Belag das Eiweiß mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Diese Masse gleichmäßig auf den Teig aufstreichen. Mit den grob gehackten Haselnüssen bestreuen.

Backzeit: ca. 20 min.

Backtemperatur: 140 °C

Mein Tipp: Das Gebäck behält in der Metalldose mit etwas Orangenschale und zerdrücktem Kardamon und Sternanis seinen aromatisch duftenden Geschmack.