

Rezepte von Mautner Orangen-Dukaten



Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die zimmerwarme Butter mit der Prise Salz, dem Staubzucker und dem Abrieb der Bio-Orange schaumig rühren. Das Mehl durch ein Haarsieb sieben. Die zwei Eigelb, das Ei und das Mehl unterheben. Den Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und kleine Dukaten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech dressieren. Darauf achten, dass zwischen den Dukaten genügend Freiraum bleibt, denn diese laufen leicht auseinander.

Ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen. Sobald sich die Ränder beginnen goldbraun zu färben, die Orangendukaten aus dem Backrohr nehmen und auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.

Fülle:

Die Aranzini fein hacken und gemeinsam mit dem Mautner Markhof Wintersirup Orangenpunsch in einen Topf geben und erhitzen. Das Apfelpektin unter ständigem Rühren hinzugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd ziehen und erkalten lassen.

Fertigstellung:

Die Schokolade gemeinsam mit der Butter über Wasserdampf langsam schmelzen. Je einen Orangendukaten mit der Fülle bestreichen und mit einem zweiten Dukaten zusammenkleben. Solange weitermachen bis alle Dukaten verbraucht sind. Die geschmolzene Schokolade mithilfe eines Löffelrückens in Zickzack-Bewegungen über den Orangendukaten verteilen und anschließend trocknen lassen.

Tipp: Sobald die Schokolade getrocknet ist, die Orangendukaten in eine Blechdose geben und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Ihr Einkaufszettel:

130g zimmerwarme Butter

1 Prise Salz

25g Staubzucker

1 Bio-Orange (Abrieb)

2 Eigelb

1 Ei

150g glattes Mehl

Fülle:

200ml Mautner Markhof Wintersirup Orangenpunsch

1 EL Aranzini

1 gestrichenen TL Apfelpektin

Fertigstellung:

40g Zartbitterschokolade

½ TL Butter