

Orangenmonde





Da es nun kalt geworden ist, hat mich die Lust zum Kekse backen überkommen. Da ich euch bei meinem vorhergehenden Blog-Eintrag schon unsere Lieblingskekse - die Orangenstangerl präsentiert habe, werden von mir dieses Mal die Orangenmonde gezeigt. Bei uns dürfte heuer bei dem Keksethema der Schwerpunkt Orange sein, übrigens mehr Kekserzepte findet ihr oben bei den Rubriken. Die Orangenmonde schmecken nach mehr und der Orangenlikör der in die Glasur kommt, schmeckt auch in der puren Variante sehr angenehm.

Zutaten für Orangenmonde:

250 g zimmerwarme Butter

250 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pkg Vanillezucker

250 g geriebene Mandeln

140 g glattes Mehl

120 g geriebene Schokolade

1 Teel Backpulver

5 Eier zimmerwarm

Prise Zimt

Prise Nelkenpulver

abgeriebene Schale einer Orange

Glasur:

250 g Staubzucker (Puderzucker)

3 Essl. Orangenlikör

4 Essl. Orangensaft

Weiters:

bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Prise Zimt, Prise Nelkenpulver und der abgeriebenen Schale einer Orange sehr schaumig rühren. Nach und nach die ganzen Eier unterrühren und zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl, geriebene Schokolade und die Mandeln unter die Masse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Glasur: Für die Glasur die angegebenen Zutaten miteinander glatt verrühren, falls die Masse zu zähflüssig ist, noch einen Esslöffel Orangensaft zufügen. Falls die Masse zu dünnflüssig ist, etwas Staubzucker dazu, dann wird es wieder fester. Die Glasur über den ausgekühlten Kuchen streichen, die Zuckerstreusel darüber verteilen und sofort mit einer runden Ausstechform, Halbmonde ausstechen.

Tipp: Nach dem Glasieren des Gebäcks sofort runde Halbmonde ausstechen, den nach dem trocknen der Glasur, würde diese brechen.