



ORANGEN TROPFEN

ZUTATEN

GUETZLI

- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 1** Orange (Schale)
- 1** Ei
- 275 g** Mehl

FÜLLUNG

- 75 g** Butter
 - 80 g** Puderzucker
 - 1** Orange (Schale)
 - 20 g** Orangensaft
 - 50 g** Crème fraîche
- 100 g** Weisse Schokoladenglasur

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und abgeriebene Orangenschale in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 4 aufschlagen
2. Ei begeben und mit Rühraufsatz 2 Min. / Stufe 4 schaumig schlagen
3. Mehl begeben und 15 Sek. / Knetstufe zu einem Teig zusammenfügen
4. Teig aus dem Mixtopf stürzen und ggf. noch etwas mehr zusammenfügen. Etwas flachdrücken und in Klarsichtfolie einwickeln. Ca. 30 Minuten kühlstellen
5. Butter, Puderzucker abgeriebene Orangenschale und Orangensaft in den Mixtopf geben und mit Rühraufsatz 1 Min. / Stufe 3.5 cremig schlagen
6. Crème fraîche begeben und mit Rühraufsatz 20 Sek. / Stufe 3.5 weiterschlagen, ggf. etwas kühlstellen (nicht zu lange)
7. Teig ca. 2 mm dick auswallen und mittelgrosse Herzen ausstechen. Diese auf ein Blech verteilen und halbieren
8. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen
9. Herzteile mit der Füllung bestreichen und zusammensetzen und anschliessend in flüssige Schokoladenglasur tauchen und nach Belieben garnieren

TIPP

Puderzucker stellt man ganz einfach selber her. Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren.