

# Marzipan-Orangen-Nester mit Baïser

Und so werden sie gemacht:

Zutaten:

für das Baïser (ca. 1-2 Backbleche):

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft (einer Biozitronen) oder Sirup (z.B. Grenadine o.ä.)
- 100 g feiner Zucker
- Lebensmittelfarbe (optional)

Außerdem:

- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Backblech
- Backpapier

Zubereitung:

1. Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Zwei Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit der Lebensmittelfarbe, einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine steif schlagen. Wenn es beginnt fest zu werden, nach und nach unter Rühren den Zucker einrieseln lassen. Das Ei-Zuckergemisch nun so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine feste, glänzende Masse entstanden ist. Sie sollte Fäden ziehen.
2. Die fertige Masse nun in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen und auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Backblech Tupfen spritzen. Für ca. 1,5 bis 2 Stunden bei 100 Grad Umluft backen. Die Baisertupfen anschließend (am besten über Nacht) im Backofen vollständig austrocknen lassen.

3. Weiterverarbeiten oder pur vernaschen.

Zutaten:

für den Teig (ca. 50 Stück / ca. 2 Bleche):

- 600 g Dinkelmehl
- 200 g Zucker
- 125 g Butter (kalt)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier (Größe M)
- Saft einer gepressten Orange (Bio)
- Abrieb einer Orange

Außerdem:

- 200 g Kuvertüre (Zartbitter oder Weiße als histaminärmere Variante)
- Dekoperlen

Zubereitung:

1. Zucker und Mehl miteinander vermengen und einen Haufen auf einer freien Arbeitsfläche damit formen. In der Mitte eine Mulde bilden. In die Mulde die zwei Eier hinein geben. Die Butter und das Marzipan in kleine Stücke schneiden. Mehl, Zucker und Eier grob vermengen, nun das Marzipan und die Butter hinzufügen. Alles nach und nach mit der Hand zu einem homogenen Teig verkneten. Zum Ende hin den Saft der Orange und den Abrieb über den Teig

gießen. Alles gut verkneten, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist.

2. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Nach den 30 Minuten den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal kurz durchkneten. In eine 2 cm dicke Rolle formen und 1 cm breite Scheiben davon abschneiden. Die Scheiben in Kugeln formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas Abstand lassen und mit dem runden Ende eines Küchenhelfers (ich habe die runde Rückseite meines Fleischklopfers genommen) in der Mitte eindrücken. Für ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.
3. Kekse aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen lassen. Die Kekse nun mit der flüssigen Kuvertüre beträufeln, insbesondere die Mitte füllen und die fertigen Baisertupfen in die Mulden setzen. Die Schokolade aushärten lassen. Danach die Kekse servieren, verschenken oder verspeisen.