
ORANGEN-WÜRFEL GEFÜLLT



für ein rechteckiges Blech ca. 30 x 30

Zutaten

Für die Würfel

4 Eiweisse
90 g Mascarpone-Käse
220 g Sahnequark
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker
30 g natives Olivenöl extra
1 Orange, geriebene Schale
1 Zitrone, geriebene Schale
190 g geriebene Mandeln
1/2 TL Backpulver

Für die Füllung

2 dl Orangensaft (= 2-3 Orangen) und die abgeriebene Schale
40 g Kokosblüten-Zucker
1 Prise Salz
25 g Speisestärke
1 Eigelb
160 g Butter, zimmerwarm

Und so wird es gemacht ;-)

1 Für das Karre die Eiweisse steif schlagen.

2 In einer Schüssel den Mascarpone-Käse, den Sahnequark, den Zucker, den Vanillezucker, das Olivenöl, die abgeriebene Schale von der Orange und der Zitrone gut mischen.

3 Die Mandeln mit dem Backpulver gut mischen und abwechselnd mit dem Eischnee sorgfältig in die flüssige Quarkmasse mischen.

4 Das Blech mit Backpapier auslegen, die Masse auf das Blech verteilen. Backen.

Backen

ca. 25 Minuten bei 180 Grad, Ofenmitte

Und weiter ...

5 Für die Füllung die Orangenschalen reiben und das Geriebene für später aufheben, die Orangen auspressen.

6 Den Orangensaft, die Speisestärke, den Zucker mit dem Salz in einem Topf gut mischen.

7 Die Eigelbe unterrühren und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Masse andickt vom Herd nehmen und weiter rühren bis die Masse nicht mehr siedend heiss ist.

8 Die Butter in kleine Würfel schneiden und in die noch lauwarme Masse einrühren, gut mischen. Die abgeriebene Orangenschale einrühren.

9 Das Gebäck halbieren, die Füllung auf die eine Hälfte gleichmässig verteilen und die andere Hälfte darüber legen.

10 Das Gebäck in Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank während mind. zwei Stunden ruhen lassen. Danach in die gewünschte Würfelgrösse schneiden.

Küchen-Philosophie

„Küsse vergehen – Kochkunst bleibt bestehen!“

George Meredith