Mandel-Kringel mit Orangencurd

Feines Mandelgebäck mit fruchtigem Kern

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Für die Mandel-Kringel

- 250g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln

50 g Amarettini (ital. Mandelkekse) , im Mixer fein gemahlen
Etwas Orangenabrieb

Für die Füllung

175 g frisch gepresster Orangensaft
15 g Speisestärke
3 Eigelbe
Saft ½ Zitrone
125 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt oder Mark 1 Vanilleschote
40 g gewürfelte kalte Butter
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Für den Teig Butter, Salz und Puderzucker hellcremig aufschlagen.
4. Das Ei sowie das Eigelb dazugeben und unterrühren.
5. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit den gemahlenen Mandeln und Amarettini-Bröseln mischen. Alles zusammen auf die Butter-Ei-Masse geben und mit einem Küchenspatel kurz unterheben, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Kreise auf die bereitgestellten Bleche spritzen.
7. Backzeit 8-10 Minuten. Die Kringel anschließend abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Orangenfüllung zubereiten. Dazu 5 EL des Orangensaftes mit der Speisestärke und den Eigelben glattrühren. Den restlichen Orangesaft mit dem Zitronensaft, de, Zucker und der Vanille aufkochen. Die angerührte Stärkemasse dazugeben und unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen kurz lassen.
9. Curd in eine Schüssel umfüllen und die kalten Butterwürfel nach und nach mit

einem Schneebesen einrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.
10. Wenn sie noch leicht warm ist, in die Mitte der Kringel geben und trocknen lassen.
11. Mit Puderzucker bestreuen.
12. In einer Keksdose halten sich die Kringel ca. 1 Woche.