

Narancsos csókok

Narancsos kényeztetés mázzal díszítve

kb. 40 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

225 g búzaliszt
100 g Rama Vajas íz puha
50 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj
1 csipet só
75 ml narancslé

A töltékhez:

kb. 150 g narancslekvár

Az öntethez:

75 g porcukor
kb. 3 tk. citromlé

1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Linzer tészta: A lisztet keverőtálba töltjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává összedolgozzuk. A tésztát egy kb. 40 cm hosszú hengerré formázzuk és frissentartó fóliába csavarva kb. egy órára hideg helyre tesszük. A tésztahengert kb. 1 cm széles darabokra vágjuk és golyókat formázunk belőle. A golyókat egymástól megfelelő távolságra a tepsibe helyezzük és egy fakanál nyelével lyukakat nyomunk a golyókba. Ha a tészta ragad, a fakanalat mártsuk egy kevés lisztbe.



Töltelék: A narancslekvárt két kávéskanál segítségével a lyukakba töltjük (2. kép), majd megsütjük a golyókat. A tepsit a sütő középső részébe toljuk.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 13 - 16 perc

Az aprósüteményeket sütőpapírral együtt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

Cukormáz: Citromléből és porcukorból cukormázatot keverünk és azt egy teáskanál segítségével a sütitre csöpögtetjük.

Tip from the Test Kitchen

- Jól záró dobozban a kekszeket kb. két hétig tárolhatjuk.
- Készítse el a narancslekvárt a Dr.Oetker Dzsemfix Narancshoz termékkel.