

Cantuccini/Mandel-Gebäck mit Orangen-Creme und Baiser

 happy-mahlzeit.com/2019/08/12/cantuccini-mandel-gebäck-mit-orangen-creme-und-baiser/

Zutaten für ca. 60 Stück

Für die Cantuccini:

- 30g Butter
- 125g Puderzucker
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, unbehandelt
- abgeriebene Schale 1 Orange, unbehandelt
- Mark 1 Vanilleschote
- Salz
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Vino Santo, italienischer Dessert-Wein
- 50g Mandeln
- 25g Pinienkerne

Für die Orangen-Creme:

- abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt
- Saft 1 Orange
- abgeriebene Schale und Saft 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 40g Zucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 Msp. Vanillemark
- Salz
- 60g Butter

Für die Baisermasse:

- 2 Eiweiß
- 100g Zucker
- 100g Puderzucker
- Salz

Außerdem:

- ca. 4 EL Granatapfelkerne
- ca. 3 EL Pistazienkerne

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Cantuccini Butter und Puderzucker in einer Schüssel leicht schaumig rühren. Zitruschalen, Vanillemark und 1 Prise Salz untermischen. Das Ei untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver darübersieben und mit dem Vino Santo untermischen. Die Mandeln und Pinienkerne unterkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 30cm Länge formen, auf das Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen.

Für die Orangen-Creme Zitruschalen und -saft, Zucker, Eier, Eigelb, Vanillemark und 1 Prise Salz in einem Topf unter Rühren erwärmen. Die Butter in Würfel schneiden, hinzufügen und alles unter ständigem Rühren zu einer dicklichen Creme kochen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Die Teigrolle aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen nicht ausschalten!

Die Teigrolle in 1/2cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben auf das Backblech legen und nochmals 5 - 6 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Baisermasse die Eiweiße mit dem Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. Den Puderzucker unterheben und die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen.

Die Orangen-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in Schlangenlinien auf die Cantuccini spritzen. Jeweils einen Tupfen Baisermasse daraufspritzen und diesen mit dem Flambierbrenner leicht karamellisieren. Die Cantuccini mit den Granatapfelkernen und den gehackten Pistazien garnieren.

Tipp:

Die Cantuccini schmecken auch ohne die Orangen-Creme sehr lecker. Dann schneidet man die Teigrolle aber am besten in 1cm dicke Scheiben und erhält so ca. 30 Stück.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhafte & süß vom 18.12.2016