



Karows feine Rezepte

Cafè-Schnittchen- Orange

Karow Premium
CL Orangenpaste

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Cafè-Schnittchen-Orange



Zusatzinformation

Diese Rezeptur eignet sich auch gut für ein Zitronen-Schnittchen. Dazu die **Premium CL Orangenpaste** mit der **Premium CL Zitronenschalenpaste** austauschen.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter auflösen lassen. Vollei, Zucker und **Orangenpaste** ca. 10 Minuten steif schlagen. Danach für ca. 10 Minuten beim langsamen Maschinengang die Masse stabil schlagen. Mandeln und Mehl vermischen und unter die Ei-Zucker-Mischung melieren. Zum Schluss die geschmolzene Butter untermelieren.

Aufbau

Ein Blech mit Backpapier belegen und mit ca. 0,100 kg Zucker bestreuen. Orangen in dünne Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Darauf die Orangenmasse verteilen, glattstreichen und backen. Nach dem Backen den Boden abkühlen lassen und aus dem Blech stürzen, sodass die Orangen oben zu sehen sind. Mit dem Orangenguss glasieren.

Backtemperatur: 180 °C, Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten

Mandelboden	
Butter, flüssig	0,075 kg
Vollei, flüssig	0,370 kg
Zucker	0,660 kg
Mandeln, gemahlen	0,360 kg
Weizenmehl, Type 405	0,300 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,100 kg
Gesamt	1,865 kg
Orangenguss	
Tortenguss	0,300 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,020 kg
Gesamt	0,320 kg



Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de