

Orangen - Galetten

Zutaten

100 g unbehandelte Orangenschale
100 g Staubzucker
100 g Walnüsse, gerieben
100 g glattes Mehl
200 ml Schlagobers

Für die Garnitur:

150 g Bitterschokolade

Weiteres:

Salz

Arbeitsbeschreibung

1. Orange mit einem Sparschäler dünn schälen, Schale ca. 5 min in Wasser weichkochen, abseihen, gut abtropfen lassen und trocknen lassen.
2. Backrohr auf 170° C vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Orangenschale fein hacken, mit Zucker, Nüssen, Mehl und Obers gut vermischen. Aus der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen, mit einer Gabel flachdrücken und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 min. backen. Kekse aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
4. Schokolade über Wasserdampf schmelzen, die Unterseite der Kekse damit bestreichen und fest werden lassen.