Kardamom Doppeldecker

Zutaten:

1 Bio Zitrone
2 Bio Orangen
175 g Butter
70 g Zucker
250 g Mehl
1 Ei
1 Teelöffel gemahlenen Kardamom
40 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
1 Esslöffel Orangenlikör
Spritzbeutel mit Tülle

Backzeit ca. 16 min bei 175 Grad.

Zitrusfrüchte heiß waschen und abtrocknen. Zirtonenschale fein abreiben. Mit einem Zestenreißer feine Streifen von den Orangen abziehen und die Orangen auspressen. Butter und Zucker cremig schlagen. Ei unterrühren. Mit Mehl, Kardamom und Zitronenschale rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in den Spritzbeutel füllen und olivengroße Tupfen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Für 30 min kalt stellen. Den Backofen vorheizen und das Gebäck im Ofen ca. 16 min goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Orangenzesten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Zucker und Orangensaft mit den Zesten in einem Topf sirupartig einkochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen und mit Marzipan und Orangenlikör vermengen.

Je zwei Kekse mit etwas Marzipancreme zusammensetzen.