

Pistazien-Mandelkonfekt mit kandierten Orangenschalen

Zeit: 1 Stunde

Koch-, Ruhe- und Backzeit: 1 ½ Stunden

Für 1 Blech (ca. 80 Stück):

3 Orangen (unbehandelt)

50 g Zucker

100 g Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen

250 g brauner Zucker

200 ml Weihenstephan Schlagrahm

250 g gehobelte Mandeln

100 g grüne Pistazienkerne

150 g Mehl

200 g dunkle Kuvertüre oder dunkle Schokoladenglasur

1. Die Orangen heiß waschen und trocken reiben. Mit einem scharfen Messer zuerst die Schale hauchdünn abschälen, dann in feine Streifen schneiden. Mit Zucker und 250 ml Wasser in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze ca. 30 Min. einkochen. Der Sirup sieht dann wie dicker Honig aus. Die Orangenschalenstreifen auf einem Gitter oder in einem Sieb ausbreiten und abtropfen lassen.

2. In einem mittelgroßen Topf die Weihenstephan Die Streichzarte schmelzen, mit braunem Zucker und Schlagrahm unter Rühren kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Orangenschalen, Mandeln, Pistazienkerne und Mehl untermischen. Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft: 175 °C). Die Masse 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen auf der zweiten Schiene von unten in 14–18 Minuten goldbraun backen.

3. Nach dem Backen den Teig etwas abkühlen lassen, aber noch warm mit einem angefeuchteten Messer in Stücke schneiden, auskühlen lassen. Kuvertüre oder Schokoladenglasur hacken, in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Pistazien-Mandel-Konfekt halb in die Kuvertüre tauchen, abtropfen und auf Backpapier fest werden lassen.