

Orangenwähe



Dieses Rezept durften wir den Rezeptkarten «Kinder-Hits» von Betty Bossi entnehmen. Diese Karten sind erhältlich bei Betty Bossi, Die Ideenküche, 6009 Luzern oder unter www.bettybossi.ch



Diese leckere Orangenwähe kennt garantiert noch niemand in deiner Familie oder unter deinen Freunden. Also mach sie, du wirst staunende Gesichter sehen und viele Komplimente bekommen.

1 ausgewallter Kuchenteig, ca. 25x42 cm

1. Teig längs und quer halbieren, in die vier eingefetteten Wähenblechli legen und etwas andrücken. Den Boden mit einer Gabel sehr dicht einstechen. Ca. 15 Minuten kühl stellen. Den Teig entsprechend anpassen, falls du die Wähe in einem runden Backblech machst.



4 Esslöffel Erdbeerkonfitüre

2. Konfitüre mit einem Löffel auf dem Teigboden verteilen.

1 kg Orangen

3. Die geschälten Orangen mit einem gezackten Messer halbieren. Die Hälften in feine Scheiben schneiden und auf die Konfitüre legen.



40 g gemahlene Mandeln
½ Esslöffel Zucker
2 Messerspitzen Zimt
1 Esslöffel Rahm

4. Mandeln, Zucker, Zimt und Rahm in einer Schüssel mischen. Masse auf den Orangen verteilen.

Backen

Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.