

# Zimtnockerln auf Orangen mit Orangen-Florentinern

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Florentiner-Masse:

90 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 EL Rum (oder Orangenlikör)  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
50 g glattes Mehl

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

### Zimtnockerln:

2 Eiklar (Größe M)  
70 g Zucker  
Zimt  
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
1 EL Rum  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Marinierte Orangen:

3 geschälte Orangen  
Saft von 2 Orangen  
3 EL Zucker  
1 EL Speisestärke  
3 EL Orangenlikör

### Zum Bestreuen:

geriebene Schokolade nach Wahl

## 1 Florentiner-Masse:

Butter mit Staubzucker, Rum und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Von der Masse mithilfe eines Kaffeelöffels kleine Häufchen portionieren und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

## 3 Zum Verzieren:

Die Glasur in ein Spritztüchchen füllen und die erkalteten Kekse damit verzieren.

**4 Zimtnockerln:**

Das Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Zimt kurz unterrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. In einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und Nockerln auf Frischhaltefolie spritzen. Die Nockerln ca. 3 Std. kalt stellen.

**5 Marinierte Orangen:**

Die Orangen filetieren und zur Seite geben. Orangensaft mit Zucker und Stärke verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, den Orangenlikör einrühren und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen.

**6 Zum Bestreuen:**

Die Nockerln mit marinierten Orangen anrichten, mit Schokolade bestreuen und mit den vorbereiteten Keksen servieren.