

Orangenzungen (Weihnachtliches Spritzgebäck)



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.
Butter	200 g
Feinkristallzucker	100 g
Weizenmehl (glatt)	260 g
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Marzipanrohmasse	200 g

Zubereitung:

Das Marzipan mit Saft und Schale von einer Orange geschmeidig rühren, Dotter, Mehl, Zucker und Butter begeben, gut verrühren und mit dem Spritzbeutel (Sterntülle) Zungen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Bei 180° ca. 8 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Aprikosenmarmelade bestreichen und immer zwei Plätzchen zusammensetzen. Zu letzt je ein Ende in Schokoglasur tauchen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1564-Orangenzungen-Weihnachtliches-Spritzgebaeck.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at