

Orangendukaten



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 130 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Weizenmehl (glatt)	30 g
Butter	50 g
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	100 g
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.

Zubereitung:

Mandelblättchen fein zerstoßen und mit dem Zucker gut verrühren. Geriebene Orangeschale, Orangensaft, Mehl und die zerlassene Butter dazugeben und mindestens 5 Minuten gut vermischen. Für 2 Stunden kühl stellen.

Mit dem Spritzsack (glatte Tülle) kleine Häufchen in großem Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und im auf ca. 150 - 170 °C vorgeheiztem Backrohr goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen und mit Schokoladenglasur verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1567-Orangendukaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at