

Orangenplätzchen mit Marzipan

Kuchen & Gebäck

Italienisch

Kekse

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Marzipan mit Staubzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse rühren und die klein geschnittenen Aranzini Würfel unterrühren. Die Masse in einem Dressiersack füllen und damit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Tupfen dressieren (wenn die Masse zu fest zum Dressieren ist, etwas mehr Eiweiß einrühren). Die Tupfen mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 155 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten goldbraun backen. Für die Fülle Marzipan mit Staubzucker, Orangensaft, Grand Marnier und Orangenschale glattrühren. Immer 2 ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen (falls die Fülle zu fest ist, etwas mehr Orangensaft beimengen).



ZUTATEN

Zutaten für ca. 30 Stück

Für die Masse

300 g Marzipan

180 g Staubzucker

5 Eiweiß

40 g Aranzini

1 TL Kotányi
Honiglebkuchen
Gewürzmischung

Für die Fülle

300 g Marzipan

40 g Staubzucker

80 ml Orangensaft

30 ml Grand Marnier

2 TL Orangenschale
geschnitten

50 g gehobelte Mandeln