

Orangenplätzchen mit Marzipan

Kuchen & Gebäck

Kekse

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Marzipan mit Staubzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse rühren und die klein geschnittenen Aranzini Würfel unterrühren. Die Masse in einen 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 zwei ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen (falls die Fülle zu fest ist, etwas mehr Orangensaft beimengen).



ZUTATEN

Für die Masse:

300 g Marzipan

180 g Staubzucker

5 Eiweiß

40 g Aranzini

1 TL 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