

Orangenplätzchen

Diese Plätzchen schmecken wie Jaffa Kekse. Richtig lecker!!!

Zutaten für den Teig:

200g Butter
125g Puderzucker
125g Marzipan
4 Eigelbe
1 Pck. Orange-back
275g Mehl



Für die Füllung:

250ml Orangensaft
170g Gelierzucker (2:1)

Deko:

Zartbitter Kuchenglasur

Backzeit: bei 160° Umluft ca. 10-12 Minuten

Zubereitung:

Zuerst den Marzipan mit dem Eigelb vermischen und solange verrühren, bis Ihr eine glatte Masse habt. Dann kurz zur Seite stellen.

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, das Orange-back kurz unterrühren. Anschließend die Marzipanmasse unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren bis Ihr eine glatte Masse habt, dann noch das Mehl unterrühren. Nun gebt Ihr den Teig in einen Spritzbeutel und schneidet die Spitze ab. Nicht zuviel, damit Ihr den Teig besser dosieren könnt. Nun spritzt Ihr Punkte mit ca 3cm Durchmesser auf ein Backblech und backt diese wie oben angegeben goldgelb.

Danach komplett abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit kocht Ihr aus Orangensaft und Gelierzucker eine Art Marmelade und lasst diese leicht abkühlen, sodass sie eindickt und streichfähig wird. Nun bestreicht Ihr die Unterseite eines Plätzchens mit der Orangenmarmelade und gebt ein zweites oben drauf. Jetzt lasst Ihr alles trocknen. Zum Schluss tunkt Ihr die Leckerbissen noch zur Hälfte in Zartbitter Glasur. Das passt super zusammen.

Gutes Gelingen!!!!