Nah&Frisch

www.kotanyi.at Professional

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