

Ingwer - Katzenzungen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

20	Gramm	Ingwer kandierter
50	Gramm	Apfel - Ringe getrocknete
3	Essl.	Zitronensaft
6	Essl.	Orangensaft
140	Gramm	Butter
70	Gramm	Puderzucker
1		Zitrone(n) unbehandelte (die abgeriebene Schale Davon)
		Salz
1		Eigelb
160	Gramm	Mehl
50	Gramm	Mandel(n) gemahlene
200	Gramm	Kuvertüre Halbbitter

Anleitung:

Ingwer und Apfelringe sehr fein würfeln. Zitronen- und Orangensaft aufkochen, über die Apfelwürfel gießen, ziehen lassen. Butter, Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz sehr cremig rühren. Eigelb, dann Mehl und Mandeln unterrühren. Ingwer und Apfelwürfel unterheben. Teig mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle auf mit Backpapier belegtes Bleche zu kleinen Streifen spritzen. Die Enden etwas dicker spritzen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen (Umluft 12 Minuten bei 160 Grad). Vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Gehackte Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Enden der Katzenzungen in die Schokolade tauchen, fest werden lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten