

Katzenzungen aus Mandel - Roggen Teig

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter, weich
125	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Vanillezucker
1		Ei(er)
125	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1		Orange(n), unbehandelt
250	Gramm	Mehl (Roggenmehl)
		Für die Glasur:
130	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Weiche Butter, Puder- und Vanillezucker mit dem Handmixer glatt rühren. Das Ei dazugeben, die Mandeln, die Orangenschale und das Roggenmehl unterrühren. Den Teig in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Katzenzungen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Dabei genügend Platz lassen, der Teig läuft beim Backen auseinander. Im vor geheizten Backrohr bei 200°C etwa 12 Minuten backen. Die Katzenzungen 10 Minuten auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Katzenzungen mit der Spitze darin eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten