

# Neros Prof. Kond. Weltm.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 40 Stück

Von Bernd Siefert aus Michelstadt  
Konditor-Weltmeister

## *FÜR DEN TEIG*

---

250	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
5		Eigelbe (Eier: Größe M)
1		Vanilleschote, , Mark davon
2		Orangen, abgeriebene Schale davon
220	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kakaopulver

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
1-2	Essl.	Orangenlikör
1-2	Essl.	Orangenmarmelade

## *NACH BELIEBEN*

---

50	Gramm	Weißer Kuvertüre Kaffeebohnen
----	-------	----------------------------------

### Anleitung:

Vorbereitungszeit: 35 Minuten Backzeit: 10 Minuten

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter, Puderzucker und Eigelbe mit Vanillemark und der Hälfte der Orangenschale schaumig rühren. Mehl und Kakao mischen und unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (0,5 cm Durchmesser) füllen. Kaffeebohnenförmige, 3-4 cm lange Stücke aufs Blech spritzen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

Für die Füllung Marzipan, restliche Orangenschale, Likör und Marmelade verkneten. Die Unterseite der Kekse damit bestreichen, Kekse zusammensetzen, nach Belieben mit geschmolzener weißer Kuvertüre und mit Kaffeebohnen verzieren.