

Marzipan - Orangen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portion

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
4		Eigelb
100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Butter oder Margarine
2		Orangen, abgeriebene Schale
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

Marzipan, Eigelb, Puderzucker und Fett glattrühren. Orangenschale und Mehl unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen und Häufchen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech spritzen. Dabei grössere Abstände einhalten, da die Plätzchen auseinander laufen. Backofen (E-Herd: 180 Grad / Gasherd: Stufe 2) 8 bis 10 Minuten backen lassen. Kuvertüre in heissem Wasserbad auflösen und darüberlaufen lassen.