

Orangen - Marzipan - Brezeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

40	Gramm	Mandeln, gerieben
60	Gramm	Orangeat
500	Gramm	Rohmarzipan
150	Gramm	Staubzucker
1	Essl.	Löskaffee
		Kirschwasser, oder - Orangensaft: 2 Zentiliter

Anleitung:

Marzipan. Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das feingehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen. Den Löskaffee mit dem Kirschwasser auflösen und in vorgeformte Mulde geben. Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen.

Will man die Brezn Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft. Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen leicht mit Staubzucker bestäuben. Masse in 100 g Teile abwägen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen.

Einen Tag austrocknen lassen. Am nächsten Tag die Brezeln in der Cuvertüre überziehen und auf ein Glaciertgitter zum Abtropfen legen, anschliessend aufs Backpapier. Die Couvertüre erzielet bei 32 Grad ihren optimalsten Glanz, deshalb zügig abkühlen. Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen. Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt