

# Orangen - Muscheln

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Zucker
400	Gramm	Mehl
2		Eier
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
1/2	Teel.	Ingwerpulver
2	Pack.	Vanillinzucker
200	Gramm	Butter/Margarine, weiche
1		Unbehandelte Orange, davon
100	Gramm	Dunkle Schokoladenglasur

## Anleitung:

Fett mit Zucker, Vanillinzucker, Orangenschale, Eiern und Ingwer cremig rühren. Das Mehl löffelweise unterheben. Den Ofen auf 175°C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwa 6 cm lange, an einem Ende spitz zulaufende Muschelformen darauf spritzen. In der Ofenmitte etwa 15 Minuten goldgelb backen. Schokoladenglasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Plätzchen zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.