

# Orangen - Röllchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 48 Stück

150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter/Margarine
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Eigelb
1	Messersp.	Backpulver
40	Gramm	Getrocknete Aprikosen
20	Gramm	Orangeat
2	Essl.	Gemahlene Mandeln
2	Essl.	Marillen-Likör
100	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Orangensaft
		Mehl für die Arbeitsfläche
		Frischhaltefolie
		Backpapier

## Anleitung:

1. Mehl, Fett, Zucker, Salz, Eigelb und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls nötig, etwas Wasser unterkneten. Teig bedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Aprikosen und Orangeat im Universalzerkleinerer oder mit einem Messer sehr fein hacken. Mit Mandeln, Likör und Marzipan verkneten. Masse sechsteln und jeweils zu einem bleistiftdicken, ca. 30 cm langen Strang formen.

3. Mürbeteig halbieren. Jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck (ca. 30 cm x 12 cm) ausrollen. Platten der Länge nach in 3 Streifen (4 cm breit) schneiden. Auf jeden Streifen einen Marzipanstrang legen und einrollen. Stränge in 5 cm lange Stücke schneiden. Röllchen mit der Naht nach unten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Bleche nacheinander im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Puderzucker und Orangensaft zu einem dünnen Guss verrühren. Röllchen mit beiden Enden hineintauchen und trocknen lassen.

Kalorien: Stck. 60 kcal.

Zubereitungszeit: 90 min.