

Orangen - Stäbchen 1

Kategorien: Backen, Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4		Eigelb
1		Orange; die abgeriebene Schale davon
3	Essl.	Orangensaft
300	Gramm	Weizenmehl

ZUM GARNIEREN

100	Gramm	Nuss-Nougat-Creme Kuvertuere
-----	-------	---------------------------------

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. Teig in einen Spritzbeutel füllen (mit gezackter Tülle) und ca. 6 cm lange Stäbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. In etwa 10 Minuten bei 175-200 °C (Gas: Stufe 3-4) backen. Die Hälfte der Stäbchen auf der Unterseite mit geschmeidig gerührter Nuss-Nougatcreme bestreichen, mit den übrigen Stäbchen bedecken. Stäbchen jeweils mit einem Ende in aufgelöste Kuvertuere tauchen.