

Orangenzungen - Zartes Sandgebäck I.Schoko

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

200	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
2		Orange(n), die Schale davon
1/2	Flasche	Aroma (Orangenaroma)
3		Eigelb
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
200	Gramm	Kuvertüre, zartbitter, zum Tauchen

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach Orangenschale und die Eier unterrühren. Die Stärke und das Mehl einsieben und alles gut vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf ein gefettetes Backblech Streifen in Form von Löffelbiskuits (etwa 4 cm lang) spritzen. Bei 190°C ca. 10-12 min hellgelb backen. Mit einem breiten Messer vom Blech nehmen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Orangenzungen je zur Hälfte eintauchen, die Unterseite etwas absteifen und fest werden lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 85

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.