

## Apfelsinen - Stangen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Schale von einer Apfelsine
3	Essl.	Apfelsinensaft
1		Eigelb
200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Stärkemehl
1	Teel.	Backpulver

### *FÜR DEN GUSS*

---

200	Gramm	Puderzucker mit
4	Essl.	Apfelsinensaft verrühren
		Die Stangen nach dem Backen mit dem Guß Bestreichen

### Anleitung:

Butter, Zucker, Eigelb, Apfelsinensaft und Schale schaumig rühren. Mehl, Stärkemehl und das Backpulver miteinander mischen und dazu sieben. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und 4 cm lange Stangen auf ein gefettetes Blech spritzen. 10Min. bei 225C backen