

## Rezept

# Neros

Ein Rezept von Neros, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>3</b> Eigelbe	<b>1 Päckchen</b> Bourbon Vanillezucker
<b>1 EL</b> Orangensaft	<b>1 TL</b> abgeriebene Orangenschale
<b>220 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Kakao
<b>1 TL</b> Instant-Espressopulver	<b>100 g</b> Marzipanrohmasse
<b>2 EL</b> Orangenmarmelade	<b>50 g</b> weiße Kuvertüre
Schokobohnen (Fertigprodukt)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Eigelbe, Vanillezucker, Orangensaft und -schale unterrühren. Mehl, Kakao und Espressopulver mischen. Mit der Eigelbmasse rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Runde oder ovale Plätzchen (ca. 4 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Das Marzipan mit Orangenmarmelade verrühren. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit den unbestrichenen Plätzchen zusammensetzen.
4. Für die Verzierung die Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und feine Linien auf die Plätzchen spritzen. Mit Schokobohnen verzieren.