

Rezept

Orangenzungen

Ein Rezept von Orangenzungen, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|--|
| 250 g weiche Butter | 125 g Puderzucker |
| 2 Eier | abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen |
| 300 g Mehl | 1 gestr. TL Backpulver |
| 150 g gemahlene Mandeln | 150 g Zartbitterkuvertüre |
| 100 g Orangenmarmelade | 1 EL Orangenlikör (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 70 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Puderzucker, Eiern und Orangenschale cremig rühren. Mit dem Knethaken Mehl, Backpulver und Mandeln darunter mischen. Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und 6 cm lange Stängchen auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, abkühlen lassen.
2. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Marmelade etwas erwärmen und nach Belieben mit Orangenlikör glatt rühren. Stängchen zur Hälfte dünn mit Marmelade bestreichen, dann mit diesem Ende in Kuvertüre tauchen.