Orangenzungen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Orangenzungen - *Weihnachtsgebäck*

Zutaten für den Teig:

- 200 Gramm Margarine
- 100 Gramm Zucker
- 4 Eigelb
- 100 Gramm Rohmarzipan
- Abgeriebene (Schale) und Saft von einer halben Orange
- 260 gr. Mehl
- zum zusammenkleben, Aprikosenmarmelade u. Schokoguß

Zubereitung
Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, Marzipan mit Orangensaft abrühren und das Abgeriebene zur Schaummasse geben.

Dann gibt man das Mehl dazu, rührt gut durch und spritzt 5 cm. lange Strähnchen auf das gefettete und bemehlte Backblech und backt bei Mittelhitze.

Nach dem Backen werden immer 2 Plätzchen mit Marmelade zusammengeklebt, in Glasur getaucht und auf ein Pergamentpapier zum Trocknen gelegt.

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED