Orangenplätzchen mit Marzipan

90–120 Min

Zubereitung

1. Marzipan mit Puderzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse rühren und die klein geschnittenen Aranziniwürfel unterrühren.
2. Die Masse in einen Dressiersack füllen und damit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Tupfen dressieren (wenn die Masse zu fest zum Dressieren ist, etwas mehr Eiweiß einrühren).
3. Die Tupfen mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 155 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten goldbraun backen.
4. Für die Fülle Marzipan mit Puderzucker, Orangensaft, Grand Marnier und Orangenschale glatt rühren. Immer zwei ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen (falls die Fülle zu fest ist, etwas mehr Orangensaft beimengen).

TIPP: Der Teig aus ein Kilogramm ergibt etwa 60 Plätzchen.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Masse

300 g	Marzipan
180 g	Puderzucker
5 Stk.	Eiweiß
40 g	Aranzini
1 TL	Lebkuchen Gewürzmischung

Für die Fülle

300 g	Marzipan
40 g	Puderzucker
80 ml	Orangensaft
30 ml	Grand Marnier
2 TL	Orangenschale geschnitten
50 g	Gehobelte Mandeln