



# Orangenplätzchen mit Marzipan

⌚ 90–120 Min 

## Zubereitung

- 1 Marzipan mit Puderzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse rühren und die klein geschnittenen Aranziniwürfel untermischen.
- 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 Füllung Marzipan mit Puderzucker, Orangensaft, Grand Marnier und Orangenschale glatt rühren. Immer zwei ausgekühlte Plätzchen mit der Füllung zusammensetzen (falls die Füllung zu fest ist, etwas mehr Orangensaft beimengen).

**TIPP:** Der Teig aus einem 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 Füllung

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

