



# 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<br>Gewürzmischung |

### Für die Fülle

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 300 g | Marzipan                     |
| 40 g  | Puderzucker                  |
| 80 ml | Orangensaft                  |
| 30 ml | Grand Marnier                |
| 2 TL  | Orangenschale<br>geschnitten |
| 50 g  | Gehobelte Mandeln            |

