



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

## ORANGEN SPRITZGEBÄCK

### FÜR CA. 30 STÜCK

- > 220 g Mehl
- > 5 Eigelb
- > 100 g Zucker
- > 80 g Marzipan
- > 2 Orangen
- > 1 Päckchen Vanillezucker
- > 200 g Butter
- > 50 g Orangensirup
- > Schokolade

### ZUBEREITUNG

1 Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Marzipan mit den Eigelben zu einer glatten Masse verarbeiten und entstandene Klumpen dabei durch den Sieb drücken.

2 Alles unter die Buttermasse rühren und abgeriebene Orangenschalen und Sirup hinzufügen. Zuletzt auch das Mehl unterrühren.

3 Mit einem Spritzbeutel den Teig auf dem Backpapier ausgelegte Bleche beliebig aufspritzen und im Backofen bei 200°C in 8–10 Minuten goldgelb backen.

4 Schließlich können die abgekühlten Plätzchen mit Schokolade verziert werden.

