

Orangenzenzen

Zutaten:

- 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.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/orangenzenzen/home.html