



PETIT ORANGE

Mini Mandelgebäck aus Marzipan mit Orange

Rezept-Nr. 01-09



Rezept

| | | |
|---------------|---|---------------------|
| 1000 g | Marzipan-Rohmasse M0 MM | Art. Nr. 015 |
| 230 g | Vollei | |
| 100 g | Orangenlikör (ca. 40% Vol.) | |
| 70 g | Orangensaft | |
| 330 g | Butter (weich) | |
| 85 g | Weizenmehl (Type 550) | |
| | etwas Salz und Zitrone | |
| 25 g | Orangenschale (Schalen von ca. 3 Orangen, ungespritzt) | |
| | Nach Belieben kann auch Orangenpaste oder etwas Orangenöl zugegeben werden. | |

Herstellung

Die Marzipan-Rohmasse mit den Eiern, dem Orangenlikör und dem Orangensaft glattrühren. Anschließend die weiche Butter unterrühren, etwas Salz und Zitrone zugeben. Zuletzt die Orangenschale und das Mehl unterheben. In kleine Silikonförmchen (z. B. Mini-Saphire 40 x 40 x 24 mm) einfüllen und backen.

Backen: Etagenofen 200 °C, ca. 12 Min.