



Petit Orange

Mini Mandelgebäck aus Marzipan mit Orange

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 frisch abgeriebene Orangenschale,
unbehandelt (Bio)

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 einfüllen und backen.

Backen: Ober-/Unterhitze 200°C

Backzeit: 20 Min.



mittel

Rezept-Nr. 01-09

www.lubeca-marzipan.de/rezepte