

Weihnachtsbacken Rezepte

Orangenzungen

Anzahl: 80 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

	Mürbteig	
250 g Butter	350 g Mehl	
125 g Puderzucker	2 Essl. Orangback; (Schwartau*)	
1 Msp. Prise Salz	2 Orangenlikör	
	Guss	
250 g Puderzucker	1 ungespritzte Orange	
	Zuckerwasser	
3 Essl. Zucker	4 Essl. Wasser	

Alle Zutaten für den Orangenmürbeteig verkneten, mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig auf einem bemehltem Backbrett ausrollen und Plätzchen in Form von "Katzenzungen" ausstechen.

Backzeit : 3-5 Minuten Strom : 180° C (vorgeheizt) Das Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker sieben. Orange dünn abschälen und auspressen. Soviel Orangensaft mit dem Puderzucker vermischen, dass eine dickflüssige, streichfähige Glasur entsteht. mit einem Pinsel die Glasur auf das Gebäck auftragen.

Für das Zuckerwasser den Zucker und das Wasser in einem kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Die Schale der Orange in feine Streifen schneiden und in dem Zuckerwasser ca. 1 Minute köcheln lassen, abtropfen und auf dem noch weichen Guss dekorieren. Fest werden lassen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

* Orangeback und Citrobach heißt es bei Schwartau; Finesse Zitrone und Finesse Orange bei Dr. Ötker. Beides sind fein geriebene, mit Zucker vermischte, aromatische Aromen, die sich sehr gut anstelle von Schalen verwenden lassen.