

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Orangen Muscheln

Gattung: Backen, Weihnachten

---

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 200 g Butter/Margarine | -davon                            |
| -weiche                | 1 Teel. abgeriebene Orangenschale |
| 200 g Zucker           | 2 Eier                            |
| 2 Pk. Vanillinzucker   | 1/2 Teel. Ingwerpulver            |
| 1 unbehandelte Orange  | 400 g Mehl                        |

### DEKORATION

100 g dunkle Schokoladenglasur

---

Fett mit Zucker, Vanillinzucker, Orangenschale, Eiern und Ingwer cremig rühren. Das Mehl löffelweise unterheben. Den Ofen auf 175 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwa 6 cm lange, an einem Ende spitz zulaufende Muschelformen darauf spritzen. In der Ofenmitte etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Schokoladenglasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Plätzchen zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.