

Orangen-Marzipan-Stängeli

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

125 g Orangeat
200 g Dr. Oetker Marzipan
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
100 g Puderzucker

Dekoration:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen. Trempiergabel oder normale Gabel bereitstellen.

2 Teig:

Orangeat in kleine Stücke hacken und mit Marzipan, Finesse und Puderzucker in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer (Knethaken) verkneten. Zu fingerdicken, kleinen Rollen formen und in 4 cm lange Stängeli schneiden. Nochmals etwas nachformen.

3 Dekoration:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Mit der Gabel die Stängeli in die Glasur tauchen und vorsichtig auf ein Backpapier legen. Bevor die Glasur trocken ist, mit Finesse bestreuen. Wenn nötig, die Ränder mit dem Messer exakt nachschneiden.