

Orangen-Trüffel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen
Weihnachten

* MÜRBTEIG

250 g Butter
125 g Puderzucker
1 pn Prise Salz
350 g Mehl
2 tb Orangback; (Schwartau*)
2 cl Orangenlikör

* GUSS

250 g Puderzucker
1 ungespritzte Orange

* ZUCKERWASSER

3 tb Zucker
4 tb Wasser

* QUELLE

Lena Spezial Nr. L553
Weihnachtliche Backideen
erfaßt von Horst Aderhold

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. Oetker. Beides sind feingeriebene, mit Zucker vermischte, aromatische Aromen, die sich sehr gut anstelle von Schalen verwenden lassen.

HA*****