Orangen-Marzipan-Kekse

Die Orangen-Marzipan-Kekse sind mit diesem Rezept einfach und schnell gebacken. Ein raffiniertes Kekse-Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Bio Orangen
200 g	Butter (zimmerwarm)
100 g	Staubzucker
100 g	Rohmarzipan
4 Stk.	Eigelb
250 g	Mehl

Zubereitung

1. Die **Orangen-Marizpan-Kekse** sind rasch gebacken. Dazu den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Orangen gründlich mit heißem Wasser waschen und die Schale fein abreiben. Den Staubzucker, Butter und Marzipan vermengen und glatt rühren. Orangenabrieb, Eigelbe und Mehl untermengen und zu einer Teigmasse rühren.

3. In einen Spritzbeutel mit Tülle füllen, und mit Abstand kleine Kekse auf das Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen zirka 8-10 Minuten goldgelb backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst
gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp