VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Spritzgebäck-Orangenstangen

mit Schokolade & Orangen-Curd

ca. 25 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 30 Min.	ca. 25 Stück	ca. 10–12 Min.	keine

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
180 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	Curd: wenige Tage, gekühlt

Zutaten

Für den Teig

- 190 g sehr weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei (Größe M), zimmerwarm
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 45 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2–4 EL Milch, falls der Teig zu fest ist

Füllen & Verzieren

- Orangen-Curd oder Orangenmarmelade
- Kuvertüre oder Kuchenglasur
- Streusel nach Wahl

Backen

- 180 °C Ober-/Unterhitze
- mittlere Schiene
- ca. 10–12 Minuten
- leicht goldbraun backen

Lagerung

Mit Orangen-Curd gefüllte Plätzchen gekühlt aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren. Die genaue Haltbarkeit richtet sich nach dem verwendeten Curd. Mit Orangenmarmelade gefüllt halten sie sich meist länger. Für knusprige Plätzchen erst kurz vor dem Servieren füllen.

Fruchtig · zart · schokoladig

SPRITZGEBÄCK-ORANGENSTANGEN

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die sehr weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt oder Vanillezucker cremig rühren.
3. Das zimmerwarme Ei dazugeben und kurz unterrühren.
4. Mehl, gemahlene Mandeln und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Ist der Teig zu fest, zuerst 2 EL Milch einrühren. Falls nötig, weitere Milch löffelweise zugeben. Der Teig soll weich und gut spritzfähig sein.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel oder die Garnier-Spritze Easy mit Sterntülle füllen.
7. Etwa 5–6 cm lange Streifen auf das vorbereitete Backblech spritzen.
8. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene etwa 10–12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
9. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.
10. Orangen-Curd oder Orangenmarmelade in einen Spritzbeutel oder die Garnier-Spritze mit kleiner Lochtülle füllen.
11. Etwas Füllung auf die flache Seite eines Plätzchens spritzen und ein zweites Plätzchen daraufsetzen. Kurz fest werden lassen.
12. Kuvertüre oder Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen.
13. Die Hälfte jedes gefüllten Plätzchens in Schokolade tauchen und nach Wunsch mit Streuseln verzieren.
14. Die Plätzchen auf Backpapier legen und die Schokolade vollständig trocknen lassen.

Aufbewahrung: Mit Orangen-Curd gefüllte Spritzgebäck-Orangenstangen in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Tage verzehren. Die genaue Haltbarkeit hängt vom verwendeten Curd ab. Mit Marmelade gefüllte Plätzchen halten sich meist länger. Für möglichst knuspriges Gebäck erst kurz vor dem Servieren füllen.