



# MARZIPAN ORANGENTALER

**ZUTATEN** : für 30 Stück

## Für den Teig

50 g gem. Mandeln  
100 g Weizenmehl, Type 405  
1 Eigelb (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 EL Orangenlikör  
75 g Butter  
50 g Zucker  
2 EL Mehl zum Bestreuen

## Für die Füllung

50 g Orangenmarmelade  
100 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
30 g Puderzucker

## Für die Glasur

1 EL Orangenlikör  
1 EL Blutorangensaft  
100 g Puderzucker

## ANLEITUNG:

1. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel füllen. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 6 Stunden kühlen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
3. Den gekühlten Teig geschmeidig kneten. Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen. Mit einem Rollholz 3 mm dick ausrollen. Mit einem gewellten Ausstecher den Teig mit 2,5 cm Durchmesser ausstechen. Mit wenig Abstand zueinander auf das Backblech legen. In die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft 12 Minuten backen. Den übrigen Teig zusammenkneten, ausrollen und ausstechen. Auf das Backblech legen und backen. Die Kekse abkühlen lassen.
4. Die Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der gebackenen Kekse mit der Hälfte der Marmelade dünn bestreichen. Das Marzipan flach drücken. Arbeitsfläche und Marzipan mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Rollholz 3 mm dick ausrollen. Kreise ausstechen. Auf die mit Marmelade bestrichenen Kekse legen. Übriges Marzipan zusammenkneten, ausrollen und ausstechen. Auf die restlichen Kekse legen. Das Marzipan mit der übrigen Orangenmarmelade bestreichen. Die übrigen Kekse darauflegen und leicht festdrücken.
5. Für die Glasur Orangenlikör und Orangensaft in eine kleine Schüssel geben. Puderzucker nach und nach unterrühren, bis es eine spritzfähige Konsistenz hat. Evtl. mit Speisefarbe nachfärben. Die Glasur in ein Papier-Spritz-Tütchen füllen. Die Kekse mit der Glasur nach Belieben garnieren.

Die Kekse können in einer luftdicht verschlossenen Dose 3-4 Wochen aufbewahrt werden.

