

ORANGEN-SAFRAN-ZUNGEN

Zutaten
(für je 60 Stück)
Teig:
Abrieb und Saft ½ Orange
2 Msp Safran
100 g Zucker
Mark ½ Vanilleschote
1 Msp gemahlener Kardamom
1 Prise Salz
1 Ei, L
115 ml Albaöl (105 g)
250 g Weizenmehl
75 g gemahlene Mandeln
Füllung:
50 g Orangenmarmelade
Glasur:
100 g Zartbitterkuvertüre
1 TL Albaöl

Zubereitung
2 EL Orangensaft erwärmen, darin den Safran auflösen und abkühlen lassen.
Für den Teig Zucker, Gewürze, Orangenschale und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen.
Das Albaöl nach und nach zugeben und cremig rühren.
Das gesiebte Mehl und die Mandeln abwechselnd mit dem Orangen-Safransaft zugeben und zu einer spritzfähigen Masse verarbeiten.
Den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Kleine Zungen, Tatzen, etc. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
Backen: ca. 10 – 15 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der zweitobersten Schiene.
Mit der Marmelade die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite bestreichen, das Gegenstück draufsetzen und leicht andrücken. Trocknen lassen.
Die Kuvertüre auflösen und nach und nach das Albaöl unterrühren.
Die Plätzchen in die flüssige Schokolade tauchen.

Nährwertinformation für 1 Stück:
113 kcal| 6 g Fett | 2 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate | 8 mg Cholesterin

Albaöl®