

Weihnachten Rezepte Backen

Orangen Marzipan Brezeln

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Gebäck, Advent, Weihnachten

500 g	Rohmarzipan	2 cl	Kirschwasser
60 g	Orangeat		-oder
150 g	Staubzucker		-Orangensaft
40 g	Mandeln		Couvertüre
	-gerieben		Buntzucker
1	Essl. Löskaffee		

Marzipan, Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das fein gehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen.

Den Löskaffee mit dem Kirschwasser auflösen und in vor geformte Mulde geben.

Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen. Will man die Brezeln Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft.

Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen leicht mit Staubzucker bestäuben.

Masse in 100 g Teile abwägen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen. Einen Tag austrocknen lassen.

Am nächsten Tag die Brezeln in der Couvertüre überziehen und auf ein Glaciertgitter zum Abtropfen legen, anschliessend aufs Backpapier. Die Couvertüre erzielet bei 32 Grad ihren optimalsten Glanz, deshalb zügig abkühlen.

Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen.

Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt ;-)