

HASELNUSS-ORANGEN-SPRITZGEBÄCK

★★★★☆ 4.5 bei 11 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Butter, Staubzucker und Eier gut miteinander vermischen, am Schluss noch das Mehl, Speisestärke, Haselnüsse, Orangenlikör und den Orangensaft unterrühren.
- 2 Die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und Stangerl in S-Form auf ein Backblech spritzen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12-15 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 40 STÜCK

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
200 g	zimmerwarme Butter
2	Eier
1	Dotter
80 g	Staubzucker
1 EL	Orangenlikör
50 g	Speisestärke
150 g	sehr fein gemahlene Haselnüsse
0.5	Orange (Saft)