HASELNUSS-ORANGEN-SPRITZGEBÄCK

4.5 bei 11 Bewertungen

30 min | Mürbteig | Heißluft | 180 Grad | 12 min



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)