

Orangenlaibchen:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

14 dag Butter
13 dag Zucker
2 Dotter
1 Ei
Vanillezucker
15 dag Mehl
1 Packung Orange Back
Orangenmarmelade zum Füllen
Schokolade zum Tunken



Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, 2 Dotter und das Ei gut schaumig rühren.

Danach das Mehl und das Orange Back unterheben.

Auf das Backblech kleine Laibchen dressieren und bei 180°C goldbraun backen.

Mit der Orangenmarmelade zusammensetzen und eine Hälfte in zerlassene Schokolade tunken.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Monika Driussi

