

4 Pax

Hausfreunde

Zutaten

6	Eier	Weiteres:	
500 g	Feinkristallzucker		Orangenzesten
1 TL	Vanillezucker		Zitronenzesten
500 g	Mehl		Salz
400 g	Rosinen		
100 g	Aranzini		
500 g	Mandelstiftel		

Arbeitsbeschreibung

1. Die ganzen Eier mit Feinkristallzucker, Orangenzesten, Zitronenzesten, einer Prise Salz und Vanillezucker in einen Schneekessel geben und feinporig aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten Mehl, Rosinen, Aranzini und Mandelstifte mit einem Kochlöffel unterheben.
3. Masse in einen Spritzsack mit großer Rundtüle füllen, auf Backpapier 3 cm breite Streifen dressieren und bei 175°C im Backrohr 15 Minuten backen.
4. Herausnehmen, noch im heißen Zustand in 1 cm Stücke schneiden und bei 120°C 20 Minuten im Rohr trocknen.