

# Katzenzungen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spritzteig:

3 Eiklar (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma  
125 ml Schlagobers  
50 g Zucker  
100 g glattes Mehl

### Creme:

125 ml Schlagobers  
120 g klein geschnittene Zartbitterschokolade  
2 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier®)

### Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Spritzteig:

Für den Teig Eiklar mit Zucker, Vanille-Zucker und Aroma steif schlagen. Schlagobers mit Zucker dickflüssig aufschlagen. Den Eischnee dazugeben, das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in größeren Abständen kleine Biskotten spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

## 2 Creme:

Für die Creme Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und Schokolade und Likör einrühren. Das Ganze glatt rühren und kalt stellen. Nach dem Erkalten mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen.

Je zwei Katzenzungen mit Creme zusammensetzen und schräg in die erwärmte Glasur tunken.