

Orangen-Schokolade-Plätzchen

Zutaten:

200g Mehl

60g Maizena

½ Teelöffel Backpulver

100g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Schale einer Bio-Orange

1 Ei

120g Butter

100g Bitterschokolade



Schokolade fein hacken, Mehl mit Backpulver und Maizena vermengen und weiche Butter und die restlichen Zutaten zugeben. Mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Teig auf der Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig ca. 2 cm dicke Rollen formen, breitdrücken und kalt stellen bis der Teig hart wird. Mit einem scharfen Messer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Min. backen.

Gutes Gelingen!