

Apfelsinen-Schokoladenplätzchen

etwa 65 Stück

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

100 g Zartbitterschokolade

200 g Weizenmehl

60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Honig

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Orangenschalen-Aroma

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Zartbitterschokolade in kleine Stücke schneiden.

2. Knetteig: Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Honig, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Ei und Fett hinzufügen, alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Schokoladenstückchen unterkneten. Aus dem Teig 3 etwa 3 cm dicke Rollen formen. Rollen so flach drücken, dass diese etwa 5 cm breit und gut 1 cm hoch sind. Teigstücke kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Teigstücke dann mit einem scharfen Messer in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck auf dem Papier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 5 g, kJ: 190, kcal: 45