

Schoko-Orangen-Kekse

etwa 55 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Plätzchen zwischen Backpapierlagen in gut schließenden Dosen kühl aufbewahren.



Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher , Linzer-Ausstecher

Knetteig:

350 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
200 g weiche Butter oder Margarine
etwa 2 1/2 EL Orangenlikör oder -saft

Füllung:

200 g Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör oder -saft
100 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

3. Teig am besten in 2 Portionen ausrollen: Zuerst 2/3 des Teiges dünn (etwa 4 mm) ausrollen. Mit den Linzer-Ausstechern die Böden für die Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und mit den Ausstechern mit Motiv die gleiche Anzahl Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Füllung: Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen und mit Likör oder Saft verrühren. Mit Hilfe eines Messers die Marmelade auf die Böden der Plätzchen streichen, die Oberteile daraufsetzen und etwas festdrücken.

5. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die „Löcher“ in den ausgestochenen Plätzchen damit füllen. Die Schokolade fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 10 g, kJ: 319, kcal: 76

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.