



Orangen-Schokoplätzchen

Schnelle Orangen-Schokoladenplätzchen zum Weihnachtsfest

etwa 140 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

1 Backm. Dr. Oetker Schokino-Kuchen

175 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Außerdem:

etwa 50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Wie backe ich schnell und einfach Orangen-Schoko-Plätzchen?:

① Mürbeteig zubereiten:

Backmischung und Schokoladeflocken (liegen der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Arbeitsfläche mit Mandeln bestreuen, darauf jede Portion zu gleichmäßigen Rollen (Ø 3 cm) formen. Die Rollen mind. 3 Std. (am besten über Nacht, nicht zugedeckt) in den Kühlschrank stellen.

② Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- ③ Die Teigrollen mit einem scharfen Messer in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck auf dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Glasure:**

Fettglasur (liegt der Backmischung bei) nach Anleitung auf der Backmischung im geschlossenen Beutel in heißes Wasser legen, schmelzen und dann eine kleine Ecke des Beutels abschneiden. Glasur dekorativ über die Plätzchen sprengen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig ist einfrigergeeignet und kann, leicht angetaut, in Scheiben geschnitten werden.

