


Schoko-Orangen-Kekse

Knackige Plätzchen mit fruchtiger Füllung und Schokolade.

etwa 55 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher , Linzer-Ausstecher

Mürbeteig:

350 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

200 g weiche Butter oder

Margarine

etwa 2 ½ 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 Mürbeteig zubereiten:

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 zubereiten:

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

