

# Schoko-Orangenhappen

Weihnachtliches Gebäck vom Blech mit gemahlene Haselnüssen und Schokolade

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett (Butter oder Margarine)

### Rührteig:

125 ml Milch  
250 g weiche Butter oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade  
200 g brauner Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
5 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
200 g Orangeat

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien  
1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor Herzen

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Puddingpulver mit der Milch verrühren. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Haselnüssen und Orangeat mischen und abwechselnd mit dem Puddingpulver-Milch-Gemisch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Kuchen in Quadrate (etwa 7 x 7 cm) schneiden. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kuchenstücke damit verzieren. Mit den Pistazien bestreuen und Schokoherzen auflegen.

