




# Schokoladen-Plätzchen

Schokoladige Plätzchen mit einer Orangen-Note.

etwa 55 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Rührteig:

250 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
4 EL Dr. Oetker Kakao  
2 EL Milch  
150 g Dr. Oetker Schoko-  
Tröpfchen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

## 3 Schoko-Tröpfchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 2 Wochen gelagert werden.

