

# Schokoladenplätzchen mit Orangenote

Knusprige Plätzchen mit feiner Schokolade und einer Orangenote.

etwa 100 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

100 g Zartbitterschokolade  
200 g Weizenmehl  
60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine

## 1 Vorbereiten:

Zartbitterschokolade in kleine Stücke schneiden.

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Ei und Fett hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Schokoladenstückchen unterkneten. Aus dem Teig 3 etwa 3 cm dicke Rollen formen. Rollen so flach drücken, dass diese etwa 5 cm breit und gut 1 cm hoch sind. Teigstücke kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Teigstücke dann mit einem scharfen Messer in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Plätzchen mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Knetteig mit 50 g Zucker und 50 g Honig statt 100 g Zucker zu.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

