

ORANGENKEKSE



4.2 bei 19 Bewertungen



25 min



30 min



Heißluft



180 Grad



15 min

Zubereitung

- 1 Die Schokolade grob hacken.
- 2 Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und die Orangenschale vermengen. Die restlichen Zutaten sowie die grob gehackte Schokolade unterheben und den Teig 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Den Teig zu einer Rolle formen und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.
- 4 Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen. Nach Belieben mit Schokolade verzieren.



Zutaten

FÜR CA. 30 STÜCK

TEIG

- 100 g dunkle Schokolade
- 125 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 16 g Vanillezucker
- 1 Ei
- Schale einer Bio-Orange
- 200 g Weizenmehl 700
- 60 g Puddingpulver
- 8 g Backpulver
- 1 Prise Salz

ZUM VERZIEREN

Schokolade