ORANGENKEKSE

4.3 bei 22 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