

Orangen-Schokoplätzchen

Zutaten:

200 Gramm Mehl
125 Gramm Butter oder Margarine
125 Gramm Zucker
100 Gramm zartbittere Schokolade
100 Gramm Puderzucker
2-3 Esslöffel Orangensaft
1 Ei
1 Prise Salz
1 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale einer Orange

Zubereitung:

Die Schokolade grob raspeln. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker, dem Salz, dem Ei und der Orangenschale verkneten.

Das Mehl mit dem Backpulver darübersieben, die Schokolade zugeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche 5 Millimeter dick ausrollen und Plätzchen von 5 Zentimeter Durchmesser ausstechen.

Die Plätzchen mit genügend Abstand voneinander auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste acht bis zehn Minuten backen.

Die Plätzchen mit einem breiten Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den Puderzucker sieben, mit dem Orangensaft verrühren und die Plätzchen mit dieser Glasur überziehen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/orangen-schokoplaetzchen>