

Gebäck – „Orangen-Schokoplätzchen“

Zutaten sind:

➔	100 gr. Geraspelte Zartbitterschokolade oder Schokoraspeln
➔	125 gr. Butter
➔	125 gr. Zucker
➔	1 Prise Salz
➔	1 Ei
➔	abgeriebene Schale von einer Bio-Orange oder 1 Pck. Orangenzucker
➔	200 gr. Mehl
➔	1 Tl. Backpulver
➔	Für den Guss
➔	200 gr. Puderzucker
➔	4 Eßl. Orangensaft
➔	

Und so wird es gemacht:

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig kneten und 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen (eventuell mit Folie, dann klebt er nicht so) und dann Plätzchen ausstechen.

Weitere Bemerkungen: Da ich festgestellt habe dass der Guss ein bisschen wenig ist habe ich die Zutaten bereits verdoppelt.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Nach dem Backen und Abkühlen-Zutaten des Gusses miteinander verrühren und die Plätzchen damit bestreichen (glasieren).

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	Etwa $\frac{3}{4}$ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	Auf der mittleren Schiene (vorheizen) bei 190° 8 – 10 Minuten im Ofen backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“