

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit



ORANGENPLÄTZCHEN

ZUTATEN für etwa 80 Stück

- 200 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Päckchen Orange-Back



Zartbitterschokolade in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten miteinander verkneten. Aus dem Teig Rollen mit einem Durchmesser von etwa 3 cm formen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde kühlen. Danach in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Im Backofen bei 180° C circa 15 Minuten backen.