

# Orangen-Schoko-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Dinkel-Vollkornbrot
60	Gramm	Kartoffelmehl
1	Teel.	Weinsteinbackpulver
100	Gramm	Rohrzucker
1		Vanilleschote
1		Orange(ungespritzt)
1		Ei
125	Gramm	Butter (kalt)
100	Gramm	Zartbitterschokolade

## Anleitung:

1. Schritt Mehl und Weinsteinbackpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. Von der ungespritzten Orange die Schale abreiben. Zucker und das Mark von der Vanilleschote sowie das Ei mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verarbeiten, darauf die in Stücke geschnittene Butter und die fein gehackte Schokolade geben. Mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.

2. Schritt Daraus 3 etwa 3 cm dicke Rollen formen, sie mit einem großen Messer breitdrücken, so dass die Teigstreifen etwa 5 cm breit und gut 1 cm hoch sind, und diese dann kalt stellen bis der Teig hart geworden ist.

Die Teigstreifen mit einem scharfen Messer in knapp  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech anordnen.

Gas: 3-4 Strom: 175-200°C Backzeit: 10 Minuten

Auf einem Gitternetz auskühlen lassen und in Blechdosen abfüllen.