

Orangen - Schokolade Tropfen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 45 Stück

225	Gramm	Feines Dinkelvollkornmehl
75	Gramm	Rohrohrzucker
1	Teel.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Orange, Schale abgerieben
100	Gramm	Dunkle Schokolade, gerieben
100	Gramm	Butter, weich
1		Ei
1-2	Essl.	Orangensaft
Zum Verzieren: 1 Beutel dunkle Kuchenglasur		

Anleitung:

Dinkelmehl, Rohrohrzucker, Vanillezucker und Salz mischen. Orangenschale beigeben. Schokolade dazugeben. Butter, Ei und Orangensaft untermengen, und mit dem Handrührgerät gut mischen, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen, Tropfen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 12-15 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Gut auskühlen. Kuchenglasur schmelzen, Tropfen nur mit der Spitze oder zur Hälfte in die Glasur tauchen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + Zeit zum Kühlen