

Orangen - Schokolade Plätzchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Dunkle Schokolade
200	Gramm	Vollkornmehl
1	Teel.	Weinsteinbackpulver
1		Orange, abgeriebene Schale
175	Gramm	Vollrohrzucker
1		Ei
2	Essl.	Milch
100	Gramm	Zimmerwarme Butter

Anleitung:

Schokolade fein hacken. Mehl mit dem Backpulver mischen.

Sämtliche Zutaten - ohne die Schokolade - zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Schokolade darunter kneten. Teig in Zellophan gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Teig etwa 8 mm dick zu einem Rechteck ausrollen, daraus Rhomben schneiden. Rhomben im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit. ca. 40 Minuten + 1 Stunde zum Kühlen