

Orangen - Schokoladen Kekse

Kategorien: Weihnachten, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 40 Portionen

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Butter
2	Essl.	Orangenmarmelade
1	Essl.	Orangenlikoer
50	Gramm	Zartbitterschokolade
1	Essl.	Milch

Anleitung:

Mehl mit Backpulver mischen, Butter in Floeckchen darueber verteilen, Mit Zucker und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Haelfte des Teiges mit Orangenmarmelade und Orangenlikoer Verkneten. Schokolade in der Milch schmelzen, abkuehlen lassen und Unter die zweite Teighaelfte kneten. Beide Teige in Alufolie einwickeln und ca. 1/2 Stunde kuehl stellen. Schokoladenteig ca. 1/2 cm dick rechteckig auf bemehlter Arbeitsflaeche ausrollen. Orangenteig zu einer Rolle formen und in Den Schokoladenteig einrollen. Das Ganze nochmals 1/2 Stunde Kuehlstellen.

Backofen auf 175°C vorheizen. Die Orangen-Schoko-Teigrolle in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15-20 Minuten backen.