Schoki - Orangen - Kipferl

Kategorien: Weihnachten, Land, Deutschland, Plätzchen
Zutaten für: 1 Rezept

1		Orange(n), unbehandelt
100	Gramm	Schokolade, zartbitter
200	Gramm	Mehl
60	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei(er)
125	Gramm	Butter
		Zimt

Anleitung:

Orange heiß überbrühen, fein reiben. Schokolade mit einem breiten Messer zerhacken. Zutaten in eine Schüssel geben, die Butter in Flöckchen daraufgeben. Mit dem Knethaken verrühren. Anschließend den Teig zu einer Masse formen und in Alufolie legen. Diese 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kipferl 17-20 Min. backen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Meine Lieben Back & Kochfreunde !
Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen
freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de