

Schoko-Orangen-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 55 Portionen

FÜR DAS BACKBLECH: BACKPAPIER AUSSTECHEER, LINZER-

Ausstecher

KNETTEIG

350	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Gestrichen Dr. Oetker Original Backin
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen- Aroma
200	Gramm	Butter (weich) (oder Margarine)
2 1/2	Essl.	EL Orangenlikör oder -saft

FÜLLUNG

200	Gramm	Orangenmarmelade
1	Essl.	Orangenlikör oder -saft
100	Gramm	Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

Anleitung:

1. Schritt Dieses Rezept ist entwickelt für etwa 55 Stücke.

Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C / Heißluft: etwa 180°C.

2. Schritt Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Schritt Teig am besten in 2 Portionen ausrollen: Zuerst 2/3 des Teiges dünn (etwa 4 mm) ausrollen. Mit den Linzer-Ausstechern die Böden für die Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und mit den Ausstechern mit Motiv die gleiche Anzahl Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 8 Minuten. Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Schritt Füllung: Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen und mit Likör oder Saft verrühren. Mit Hilfe eines Messers die Marmelade auf die Böden der Plätzchen streichen, die Oberteile darauf setzen und etwas festdrücken.

5. Schritt Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die "Löcher" in den ausgestochenen Plätzchen damit füllen. Die Schokolade fest werden lassen. Die Plätzchen zwischen Backpapierlagen in gut schließenden Dosen kühl aufbewahren.