

## Schoko-Orangen-Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 30 Stück

125	Gramm	Butter
1		Ei(er)
1		Vanillezucker
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
60	Gramm	Speisestärke
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Schokolade, Zartbitter Orange(n) - Schale, abgerieben

### Anleitung:

Schokolade mit einem Messer hacken. Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Ei und ger. Orangenschale in die Vertiefung geben. Butter in Flöckchen auf den Rand geben. Schokolade darauf verteilen und alles von der Mitte her mit dem Knethaken verkneten. Mit den Händen noch kurz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 min. in den Kühlschrank. Kalten Teig nehmen und zu kleinen Kipferl (wie Vanillekipferl) formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech im vorgeheizten Ofen 15- 17 min bei 175° C Backen. Kipferl auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.