

Schoko-Orangen-Gebäck

ca. 75 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 300 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- ½ KL gemahlener Zimt

Zum Unterkneten:

- 50 g Schoko Chunks Vollmilch
- 40 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

1 Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Schoko Chunks und Schoko Tröpfchen kurz unterkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4 cm dicken Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

- 2 Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Teigrollen kann man vor dem Backen auch mit flüssigen Eiklar bestreichen und in gehackten gerösteten Haselnüssen rollen.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.