Orangen-Schoko-Kekse

Kategorien:	Backen, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Ofengerichte, Pralinen, Single, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Weizenmehl
60 g Speisestärke (Maizena)
1 gestrichener TL Backpulver
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)
1 Ei
125 g weiche Butter
100 g zartbitter Schokolade (geht auch Schokolade mit Orangengeschmack)

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen.
In eine Rührschüssel sieben.
Den Zucker, Vanillezucker, die Orangenschale, das Ei und die Butter hinzufügen.
Die Zutaten mit dem Mixer (oder Küchenmaschine) mit dem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf hächster Stufe gut durcharbeiten.
Die Schokolade in sehr kleine Stücke schneiden.
Nur kurz auf mittlerer Stufe unterkneten.
(Achtung, dass die geschmolzene Butter im Teig nicht noch warm ist, sonst zerrint die Schokolade und der Teig wird ganz braun!)
Anschließend alles auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.
Aus dem Teig etwas 3 cm dicke Rollen formen und flachdrücken, sodaß die Teigstreifen etwa 5 cm breit und gut 1 cm hoch sind.
Kalt stellen, bis der Teig ahrt geworden ist.
Dann mit einem scharfen Messer in knapp 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Auf ein mit Backpapier belgetes Backblech legen.
Im NICHT vorgeheiztem Rohr bei Heißluft 160°-180° 10- max. 15 Minuten rausbacken.

Ober-/Unterhitze: 180°-220° (vorgeheizt)

Gasherd: Stufe 3-4 (vorgeheizt)