

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 03: Orangen Schoko Kekse



Teig:

200 g Mehl

60 g Speisestärke

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

Die abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)

1 Ei

125 g weiche Butter

100 g Zartbitterschokolade (Splitter oder klein geschnitten)

Zubereitung:

Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Ei und Butter vermischen und mit der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem Teig verkneten. Sobald sich alles gut vermischt hat, die Schokostückchen einarbeiten.

Den Teig in 3 Teile schneiden und jedes Teil zu einer gleichmäßigen Teigrolle formen. Die Rollen mit einem Messer breit drücken, etwa 5 cm breit und 1 cm hoch, und für ca. eine halbe Stunde kalt stellen.

Sobald der Teig hart geworden ist, mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und bei ca. 180°C für 10-15 Minuten backen.

Tipp 01:

Das Rezept kann auch mit weniger Zucker oder zuckerfrei zubereitet werden. Dazu den Zucker einfach mit Kokosblütenzucker oder mit leicht erwärmtem Honig ersetzen

Tipp 02:

Glutenfrei wird das Rezept, indem man das Mehl durch Reismehl ersetzt und die Speisestärke mit Mais- oder Kartoffelstärke.