Orangenplätzchen

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

31 Min
GESAMTZEIT



Zutaten für 2 Bleche

- 250 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 125 g Butter (weich)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 g geriebene Orangenschale
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

Zum Verzieren

- 100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und lege ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Mehle deine Arbeitsfläche und rolle den Plätzchenteig darauf 3 mm dünn aus. Stich Herzen oder andere beliebige Plätzchen aus. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie 10 Minuten im auf 190°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
3. Schmelze die Kuvertüre im Wasserbad. Pinsel eine Hälfte der Plätzchen damit ein und lass sie trocknen, bevor du sie verpackst.

