



UNSER LIEBLINGSREZEPT

ORANGENSTANGEN

von Sabrina Link (Team Freiwilligenarbeit)

Zutaten

Für ca. 50 Stück:

- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 100 g Raspelschokolade
- 2 TL Orangenschalen
- 2 EL Orangensaft
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf die Kuvertüre) in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für ca. 1 Stunde kaltstellen.

Den Ofen auf 160°C vorheizen. Dann den Teig zu sehr dünnen Stäbchen (ca. 10 cm lang) rollen. Die Teigstäbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dabei auf etwas Abstand achten: Die Plätzchen gehen noch auf.

Auf mittlerer Schiene ca. 8 Minuten backen. Die Plätzchen auf einem Rost abkühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen von beiden Seiten ca. 3 cm tief in die Schokolade eintauchen und trocknen lassen.