

Orangen-Cookies

mit Zimt & Schokolade



**ZUTATEN
FÜR 25 STÜCK:**

- 2 Orangen
- 1 Ei
- 350 g Mehl
- 250 g zimmer-
warme Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
-
- 100 g Zartbitter-
schokolade
- Orangenabrieb
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

Zunächst die Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Ei cremig schlagen. Außerdem die Orangen heiß abwaschen und die Schale fein raspeln und den Saft auspressen – danach den Saft zusammen mit Mehl und Zimt unter die Teigbasis mischen.

Anschließend alles zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kalt stellen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen halben Zentimeter dünn ausrollen – danach mit der liebsten

Plätzchenform ausstechen (die Teigreste noch einmal verkneten, neu ausrollen und erneut ausstechen).

Danach die Plätzchen mit ausreichend Abstand auf die Bleche verteilen und für 6-8 Minuten goldbraun backen – danach auskühlen lassen.

Währenddessen die Schokolade fein hacken und gemeinsam mit Orangenabrieb und Zimt über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – die abgekühlten Plätzchen mit Schokoglasur verzieren und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.