

30 Stück

20 MIN Zubereitung

1 STD Ruhezeit

15 MIN Backzeit

# SCHOKOLADENKEKSE

## mit Orange

120 g zimmerwarme Butter

100 g Zucker

1 Bio-Orange (alternativ: Orangensaft)

3 EL Backkakaopulver

200 g Mehl

80 g Puderzucker

Die **BUTTER** mit dem **ZUCKER** mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die **ORANGE** waschen und abtrocknen, die Schale in feinen Streifen abziehen und beiseitelegen. 2 EL Orangensaft auspressen und mit dem **BACKKAKAO** verrühren. Mit dem **MEHL** unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie zu einer etwa 4 cm dicken Rolle formen, davon 30 etwa 3 mm dicke Stücke abschneiden. Die Teigstücke mit etwas Abstand auf das Backblech legen und im Ofen 15 Minuten backen.

Den **PUDERZUCKER** mit 2 EL Wasser zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Die Kekse auf einem Kuchengitter damit überziehen und mit Orangenschalenstreifen dekorieren.