

SCHOKO- ORANGEN-STERNE

FÜR CA. 40 STÜCK

*Die kleinen Kunstwerke aus Kakaomürbeteig und säuerlicher
Orangenmarmelade sind knusprig zu Beginn und mürbe,
wenn sie länger liegen.*

Teig

250g Mehl

50g Kakaopulver

100g Puderzucker

5 TL fein abgeriebene

Bio-Orangenschale

Salz

200g Butter (kalt,
in kleinen Stücken)

1 Ei (Kl. M)

Füllung

150g fruchtige
Orangenmarmelade

Verzierung

1 EL Puderzucker

2 TL Kakaopulver

Mehl, Kakao, Puderzucker, Orangenschale und 1 Prise Salz mischen. Butter und Ei zugeben und alles erst mit den Knethaken des Handrührers, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu zwei Kugeln formen, flachdrücken und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Teigportionen nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3mm dünn ausrollen. Mit Ausstechern (Ø 3–4 cm, z. B. Sterne) ausstechen und auf mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Aus der Hälfte der Teigsterne mit kleineren Motivausstechern (oder mit Lochtüllen) kleine Löcher ausstechen.

Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180° (Gas 2–3, Umluft 160°) auf der 2. Schiene von unten 8–9 Min. backen. Auf den Blechen abkühlen lassen.

Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen und in einen Einwegspritzbeutel füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und die Marmelade auf die geschlossenen Plätzchen spritzen. Plätzchen mit Loch erst mit Puderzucker und dann nur mit wenig Kakaopulver bestäuben. Auf die Marmelade setzen und leicht andrücken.