

Schoko - Orangen - Kipferl



Für ca. 30 Stück

Zutaten

200 gr. Mehl
60 gr. Speisestärke
1 TL Backpulver
100 gr. Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Päck. (6 gr.) geriebene Orangenschale
125 gr. weiche Butter
100 gr. Schokoraspel zartbitter
1 Pack. dunkle Kuchenglasur



Das Mehl durchsieben und mit Stärke, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Ei, Orangenschale und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Die Schokoraspel darunter arbeiten.

Den Teig in Frischhalte wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Ca. 1 - 2 cm dicke Portionen abschneiden und zu Kipferln formen.

Die Kipferl mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober-/Unterhitze backen. Auskühlen lassen.

Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und jeweils die Enden der Kipferl eintauchen. Auf einem Kuchenrost trockenen lassen.

