

Orangen-Schoko-Taler



Zutaten für 80 Plätzchen

Für den Teig:

300g Butter

150g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Tütchen Orangenzesten

1 Essl. Orangenlikör

430g Mehl

80g Kakaopulver

Für den Orangenguss:

250g Puderzucker

Orangenlikör

Etwa 80 feine Ringe kandierte Kumquats (Feinkosthandel oder Internet z.B. Tali)

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten und einen glatten Teig anfertigen, in Folie wickeln und anschließend wenigstens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen und mit einer kreisförmigen Ausstechform Kreise ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen, die beiden Bleche auf der ersten und dritten Schiebeleisten etwa 10-14 Minuten abbacken. Die Backzeit ist abhängig vom Backofen. Es empfiehlt sich häufiger einen Blick auf die Kekse zu werfen damit sie nicht zu dunkel werden. Nach dem Backen die Plätzchen etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zuckerguss anrühren. Dazu den Puderzucker in einen Topf geben und so lange Orangenlikör einrühren bis eine streichfähiger aber nicht zu flüssige Masse entsteht. Wem der Geschmack des Orangenlikörs zu intensiv wird, kann eine Mischung aus Orangenlikör und Wasser verwenden. Jetzt die kandierten Kumquats in Scheiben schneiden und eventuell in der Frucht vorhandene Kerne entfernen. Die Schokoplätzchen dick mit Zuckerguss bestreichen, etwas antrocknen lassen und die Kumquatscheiben darauf legen.