ORANGENPLÄTZCHEN FÜR PADDINGTON™ FANS

Zutaten:

240 g Mehl
150 g Butter
2 Eigelb
70g Zucker
abgeriebene Schale von einer Bio Orange
1 Prise Salz
Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten bis auf die Kuvertüre mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und für 1-2 Stunden kalt stellen.
2. Den Backofen auf ca. 175 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in ausreichendem Abstand zueinander auf das Blech setzten. Die Kugeln mit einer Gabel flach drücken, so dass die Zinken ein Muster erzeugen.
4. Für ca. 10-15 Minuten backen. Die Plätzchen sollten nicht zu braun werden.
5. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Die Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen. Anschließend gut trocknen lassen.

UNICEF Deutschland © P&Co. Ltd./SC 2024

unicef
für jedes Kind