Rezept

Espresso-Orangen-Plätzchen

Ein Rezept von Espresso-Orangen-Plätzchen, am 31.03.2023

Zutaten

5 EL	gewürfeltes Orangeat
4 EL	Puderzucker
2 TL	grob gemahlenes Espresso-Kaffeepulver
150 g	Orangenmarmelade
150 g	Mehl
	2½ EL Kakaopulver
150 g	kalte Butter
200 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Das Orangeat ganz fein hacken. 2 EL Orangeat mit Mehl, Puderzucker, Kakao- und Espressopulver in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden, darauf geben und mit einem Messer zerhacken, anschließend zügig mit den Händen zu einem Teig kneten. Zur Kugel rollen und 30 Min. in Plastikfolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig zu ca. 25 Kügelchen rollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zu Plätzchen mit ca. 3 cm Ø platt drücken. Im heißen Ofen (Mitte) in 12-15 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Die Marmelade erhitzen und fein pürieren. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen erst jeweils bis zur Mitte in die Marmelade, anschließend in die Kuvertüre tauchen. Mit übrigem Orangeat bestreuen und zum Trocknen auf Backpapier legen.