

Rezept

# Orangen-Schoko-Cookies

Ein Rezept von Orangen-Schoko-Cookies, am 15.10.2024

## Zutaten

### Für den Teig

1 Bio-Orange	80 g weiche Butter
150 g Zucker	½ TL gemahlene Vanille
1 Ei (M)	150 g Mehl
60 g Kakaopulver	1 TL Backpulver
Salz	1 Schuss Milch

### Für den Guss

120 g Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 3 g F, 1 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und 2 EL Schale abreiben. Dann 1 EL Saft auspressen und für den Guss beiseitestellen. Butter, Zucker, Vanille und 1 EL Orangenschale in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät hellcremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Die Mehlmischung nach und nach vorsichtig unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Ist der Teig zu fest, die Milch unterkneten. Den Teig zu einer Rolle (2 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 1 cm breite Scheiben schneiden und diese zu kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln auf das Backblech setzen und im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Puderzucker und Orangensaft in einer Schüssel zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss mit einem Teelöffel auf den Cookies verteilen. Die Kekse mit der übrigen Orangenschale (1 EL) bestreuen und trocknen lassen.