

Rezept

Orangen-Schoko-Häufchen

Ein Rezept von Orangen-Schoko-Häufchen, am 14.04.2026

Zutaten

200 g Mehl	75 g brauner Zucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	¼ TL Salz
¼ TL Zimtpulver	75 g Schokotropfen
1 Ei (Größe M)	100 g kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Orangenschale, Salz, Zimt, Schokotropfen, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

2. Von dem Teig etwa walnussgroße Stücke abnehmen, etwas flach drücken und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 14 Min. backen. Die Kekse auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.