Rezept

Orangen-Schokohippen

Ein Rezept von Orangen-Schokohippen, am 12.06.2025

Zutaten

75 g	Butter
300 g	Zucker
50 g	Kakaobohnenschrot
15 g	Kakaopulver
75 ml	Orangensaft
100 g	Sesamsamen, gemahlener Mohn oder gehackte Mandeln
45 g	sehr feines Weizenmehl
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 165° (Umluft 155°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Orangensaft und Zucker verrühren und die flüssige Butter dazugeben.

3. Sesamsamen, Mohn oder Mandeln, Kakaobohnenschrot, Mehl und Kakopulver unterrühren. Aus dem Hippenteig mit einem Teelöffel Häufchen auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) 15 Min. backen.