

Orangentaler



Rezept für 50 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	220 g
Salz	1 Prise(n)
Butter	150 g
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	20 g
Zartbitterkuvertüre / Zartbitterschokoladeglasur	100 g
Orangenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Staubzucker, Butter und 24 Tropfen Orangenöl schnell einen Teig kneten und 25 Minuten kühl rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Die Kekse bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen und überkühlen lassen.

Die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett und 12 Tropfen Orangenöl zum schmelzen bringen und die Kekse halbwärts darin tunken, auf Backpapier legen und trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1921-Orangentaler.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at