



Orangen-Schoko-Cookies

Rezept für 25 schnell zubereitete amerikanische Kekse.

Zutaten:

100g Vollmilch-Schokolade
100g kandierte Orangenscheiben
300g Weizenmehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
150g Butter oder Margarine
150g Zucker
1 Ei
4 Eßlöffel frisch gepressten Orangensaft

Zubereitung

Schokolade in grobe Stückchen hacken. Kandierte Orangen würfeln.

Butter und Zucker mit dem Mixer cremig schlagen. Ei zufügen und untermixen. Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz mischen. Das Mehl löffelweise unter den Teig rühren.

Orangensaft, Schokolade und Orangenstückchen zugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten, damit die Schokolade nicht von der Handwärme schmelzen kann.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig werden 25 Kugeln geformt und auf den Blechen verteilt und etwas platt gedrückt.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 10 bis 12 Minuten backen, bis die Ränder der Cookies leicht gebräunt sind. Fertige Cookies für 10 Minuten auf dem Blech abkühlen und dann auf ein Kuchengitter legen und dort vollständig auskühlen.