

Orangen-Schokolade-Tropfen

ergibt ca. 45 Stück

Kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen: 12 – 15 Min.

225 g feines Dinkelvollmehl

75 g Vollrohrzucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

alles mischen

1 Orange

Schale abreiben, begeben

100 g dunkle Schokolade

an der Röstiraffel dazureiben
(S. 94, Schokolade reiben)

100 g Butter oder Margarine, weich

1 Ei

1 – 2 Esslöffel Orangensaft

alles beigegeben, mit den Schwingbesen des
Handrührgerätes gut mischen, zu einem
Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std.
kühl stellen

1 Beutel dunkle Kuchenglasur (125 g)

zum Verzieren

Formen: Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswalLEN. Tropfen ausstechen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: 12 – 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Gut auskühlen.

Verzieren: Kuchenglasur schmelzen. Guetzi-Tropfen nur mit der Spitze oder
zur Hälfte oder ganz in die Glasur tauchen, leicht antrocknen, mit dem
Messerrücken Rillen wie Blattrippen einkerben. Nach Belieben gehacktes
Orangeat auf der noch feuchten Glasur verteilen.

Tip

An Stelle von gekaufter Kuchenglasur 100 g dunkle Schokolade mit 25 g
Butter oder Margarine im heissen Wasserbad schmelzen (S. 90).

