

Kokos-Orangen-Plätzchen

○ Leicht

Zutaten für Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 25 Min.

| | |
|-------|-----------------------|
| 200 g | Dinkelmehl |
| 50 g | Bio-Kokosmehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 90 g | Bio-Kokosblütenzucker |
| 1 | Vanillestange |
| 1 | unbehandelte Orange |
| 1 | Ei |
| 50 g | Bio-Kokosöl |
| 60 g | kalte Butter |
| 100 g | Zartbitter-Schokolade |

- 1 Dinkelmehl, Kokosmehl, Backpulver und Kokosblütenzucker in einer Schüssel mischen.
- 2 Orangenabrieb, ausgelöstes Vanillemark, Ei sowie vier Esslöffel frisch gepressten Orangensaft zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten
- 3 Kokosöl sowie die klein geschnittene, feste Butter zugeben und in den Teig kneten.
- 4 Die Schüssel mit dem Teig abdecken und für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mithilfe eines Teelöffels kleine Teigbällchen abstechen, zu Kugeln formen, auf das Backblech legen und flach drücken. Mit einer Gabel das Muster in den Teig drücken.
- 6 Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 – 20 Minuten backen.

7

Schokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Plätzchen zur Hälfte hineintauchen.



Tipp:

Die noch warme Schokoladenseite mit Kokosraspeln oder gehackten Nüssen bestreuen.