

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.