

Orangen-Schokoplätzchen



das Mehl



das Backpulver



der Puderzucker



die Butter

Zutaten:

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

100 g zartbittere Schokolade

125 g Butter

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Zeste einer Orange



die Schokolade



die Orangenzesten

Zubereitung:

1. Schokolade raspeln
2. Butter, Zucker, Salz, Ei und Orangenzesten verkneten
3. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Teig verkneten
4. ausrollen (5 mm) und ausstechen
5. 8-10 Minuten bei 200°C backen
6. Glasur nach dem Backen : 100 g Puderzucker und 2-3 Esslöffel Orangensaft

Biscuits à l'orange et au chocolat

100g de chocolat noir

125g de beurre

125g de sucre

du sel

1 oeuf

1 orange (bio)

200g de farine

1 paquet de levure chimique

100g de sucre glacé