

# Orangentaler



1 Bio-Orange  
30 g Maisstärke  
150 g Maismehl  
75 g weiche Butter  
70 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 Eigelbe  
100 g Zartbitter-Kuvertüre

1. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Maisstärke und das Maismehl sieben. Mit dem Orangenabrieb, Butter, Zucker, Vanillezucker und den Eigelben zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Umluft: 155°C. Den gekühlten Teig durchkneten. Mit einem Teelöffel Portionen abnehmen und auf ein mit Packpapier belegtes Blech legen und mit den Zinken einer Gabel kreuzweise flach drücken. Ca. 10 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Die Zartbitter-Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Kekse auf der Unterseite damit einpinseln und trocknen lassen.