

Orangensablés mit Schokoladenwürfelchen



Zubereitungszeit

30 Minuten + mind. 1 Stunde kühl stellen +
ca. 10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 140 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 8 g

Kohlenhydrate: 15 g

Zutaten für 30 Stück

100 g dunkle Schokolade, z. B. Crémant

2 EL Kakaopulver

1 Bio-Orange

250 g Butter, weich

120 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

350 g Mehl

Zubereitung

1. Schokolade in kleine Stücke hacken. In ein grobmaschiges Sieb geben und die kleinen Schokoladensplitter zum Kakaopulver sieben und beiseitestellen. Orangenschale fein abreiben. Orange auspressen. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Puderzucker dazusieben. 3 EL Orangensaft, Orangenschale, Vanillezucker und Salz zugeben. Alles 2-3 Minuteniterrühren. Mehl und Schokoladenstücke begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig zu einer Rolle à 5 cm Ø formen. In Klarsichtfolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die beiseitegestellte Schokolade auf der Arbeitsfläche ausstreuen. Teigrolle aus der Folie nehmen und in der Schokolade wenden. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen, sodass sie kaum Farbe annehmen.