

Raffiniertes Rezept für Orangen-Zimt-Plätzchen mit Schokoladenglasur



Erlebt die perfekte Harmonie aus fruchtiger Orange, würzigem Zimt und edler Schokolade in zarten Plätzchen. Diese himmlischen Kekse verbinden intensive Aromen mit einer knusprigen Textur und einem weichen Schokoladenschmelz. Ideal für festliche Anlässe oder als edles Geschenk.

Zutaten für ca. 4 Portionen

250 g Mehl (Type 405)
150 g kalte Butter, gewürfelt
100 g feiner Zucker
1 Eigelb
1 TL Zimt
150 g Zartbitterschokolade (mindestens 70 % Kakao)
1 TL Kokosöl (optional, für mehr Glanz)
Abrieb von 2 Bio-Orangen
1 Prise Salz
Optional: Gehackte Pistazien, Mandelblättchen, feines Meersalz

Zubereitung Orangen-Zimt-Plätzchen

1. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Zimt, Salz und Orangenabrieb mischen. Die kalte Butter hinzufügen und mit den Fingerspitzen rasch zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Das Eigelb hinzufügen und den Teig mit den Händen zu einer glatten Kugel kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (z. B. Sterne, Kreise oder Herzen) Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen für 8-10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
4. Die abgekühlten Plätzchen zur Hälfte oder vollständig in die Schokoladenglasur tauchen. Überschüssige Schokolade vorsichtig abtropfen lassen und die Plätzchen auf Backpapier legen. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien, Mandelblättchen oder einer Prise feinem Meersalz bestreuen, solange die Schokolade noch feucht ist.



TIPPS:

- Lasst die Schokolade bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank vollständig fest werden. Bewahrt die Plätzchen in einer luftdichten Dose auf – sie bleiben bis zu zwei Wochen frisch. Gebt ein kleines Stück Apfel oder eine Scheibe Brot in die Aufbewahrungsbox, um die Plätzchen länger frisch zu halten. Ersetzt diese alle 2-3 Tage.
- Intensivere Aromen erreicht Ihr, wenn Ihr zusätzlich 1 TL frisch gepressten Orangensaft im Teig verwendet. So verstärkt Ihr die Zitrusnote.
- Ersetzt die Zartbitterschokolade durch weiße Schokolade und dekoriert mit getrockneten Cranberries für eine fruchtige Alternative.
- Tauscht Butter gegen vegane Margarine und das Eigelb gegen 1 EL Apfelmus.
- Die Butter sollte kalt sein, um den Teig mürbe und knusprig zu machen. Würfelt die Butter vor der Verarbeitung, damit sie sich leichter in die Mehlmischung einarbeiten lässt.
- Vermeidet langes Kneten, da dies den Teig zäh machen kann. Sobald er sich verbindet, direkt in Folie wickeln und kühlen. Kühlt den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank. Das macht ihn stabiler und verhindert, dass die Plätzchen beim Backen ihre Form verlieren.
- Rollt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus oder zwischen zwei Lagen Backpapier, um Kleben zu vermeiden. Achtet darauf, dass die Plätzchen gleichmäßig dick (ca. 3-4 mm) ausgerollt sind. So werden sie gleichmäßig gebacken und sehen schöner aus.