

# Schoko - Orangen - Kipferl



Für ca. 30 Stück

## Zutaten

200 gr. Mehl  
60 gr. Speisestärke  
1 TL Backpulver  
100 gr. Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 Päck. (6 gr.) geriebene Orangenschale  
125 gr. weiche Butter  
100 gr. Schokoraspel zartbitter  
1 Pack. dunkle Kuchenglasur



*Das Mehl durchsieben und mit Stärke, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Ei, Orangenschale und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Die Schokoraspel darunter arbeiten.*

*Den Teig in Frischhalte wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.*

*Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Ca. 1 - 2 cm dicke Portionen abschneiden und zu Kipferln formen.*

*Die Kipferl mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober-/Unterhitze backen. Auskühlen lassen.*

*Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und jeweils die Enden der Kipferl eintauchen. Auf einem Kuchenrost trockenen lassen.*

