

heute gibt es...

## Zimt-Orangen-Kekse



### **Zutaten: (für ca. 50 Kekse)**

- 250g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kakao
- 100g Zucker
- 50g brauner Zucker
- geriebene Schale einer Bio-Orange
- 1 Ei
- 125g weiche Butter
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Deko:

- 50g Zartbitter-Kuvertüre
- 10g reines Kokosfett (Palmin)

### **Zubereitung:**

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao, beide Zuckersorten und die Orangenschale vermischen. Das Ei und die Butter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.  
Den Keksteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dick ausrollen und mit einem Stern- Ausstecher oder einer anderen Ausstecherform ausstechen.
3. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend die Kekse auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Schoko-Verzierung die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. In einem Spritzbeutel (ein Gefrierbeutel reicht zur Not aus) füllen und die Kekse damit verzieren. Schokolade fest werden lassen.



### **Tipps:**

- Du magst mehr Zimt- und weniger Orangengeschmack? Reduziere einfach die Menge der geriebenen Orangenschale im Teig.
- Statt Schokolade kannst deine Kekse auch mit Zuckerguss dekorieren. Verrühre dafür 2 EL Orangensaft und 6 EL Puderzucker.
- Bewahre deine Kekse zur längeren Haltbarkeit in einer Keksdose auf.