**Orangen- Schoko- Plätzchen

Zutaten:**400 g. Mehl
120 g. Speisestärke
2 Tl. Gestr. Backpulver

200 g. Zucker

2Pkt. Vanillezucker
2 Pkt. Aroma (Orange back) oder abgeriebene Schale einer Orange

2 Eier
250 g. Butter

200 g. Schokolade, zartbitter

**Zubereitung:**
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std./ Schwierigkeitsgrad: normal/ Brennwert: keine Angabe
Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedriger Stufe gut durcharbeiten. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden, kurz auf mittlerer Stufe unterkneten, anschließend alles auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig 3 etwa 3cm dicke Rollen formen, breit drücken, so dass die Teigstreifen etwa 5 cm breit gut 1cm hoch sind. Kalt stellen, bis der Teig hart geworden ist.
Die Teigstreifen mit einem scharfen Messer in knapp 1/2cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Min. backen.