

Orangen-Schoko-Sticks

([Rezept von Küchenhexe Anni](#))

Zutaten:

125 g Butter (nicht zu weich)

80 g Zucker

eine Prise Salz

20g Vanillezucker

1 Ei

Abrieb von einer Orange

210 g Mehl

50 g Vanillepuddingpulver

1/2 Pkg. Backpulver

1 El Schokostreusel

50g Kurvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)

Ober-/Unterhitze 180 Grad 10-12 Minuten

Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Schokostreusel und Orangenschalenabrieb zugeben und ebenfalls vermischen. Dann das Ei und die Butter (schneiden oder raspeln) dazu geben und vermengen. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann in Frischhaltefolie einpacken und ca. eine Stunde im Kühlschrank lagern.

Zur Weiterverarbeitung den Teig viereckig vorformen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, ebenso den Teig und diesen dann vorsichtig ausrollen. Viereckform beibehalten. Beim Ausrollen immer nur schrittweise rollen, dann Teig drehen und weiter ausrollen. Ränder mit einer Teigkarte begradigen. Teig halbieren (Größe der Sticks), mit Lineal und Pizzaroller die Sticks herunterschneiden und gerade auf ein Backblech legen.

Im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten goldbraun backen und danach gut auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in ein schmales, hohes Gefäß geben. Die Sticks darin zur Hälfte eintauchen, unteren Rand am Gefäß abstreichen und zum trocknen auf ein Backpapier legen.