

Weißer Schokolade-Orangen-Plätzchen



Zubereitungszeit: 50 min
Garzeit ca.: 18 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 40 Stück

Zutaten:

2 Eiweiße
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 TL Orangensaft
ca. 240 g gemahlene Mandeln,
geschält
100 g weiße Kuvertüre
2 EL Orangenzeste
2 EL gehackten Mandeln,
ungeschält

Zubereitung:

Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Eischnee schlagen, dabei den Zucker während des Schlagens langsam dazu rieseln lassen. Den Orangensaft hinzufügen und unterschlagen. Die gemahlene Mandeln über den Eischnee streuen und mit einem großen Löffel unterheben.

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit runder Öffnung füllen und kleine Teigportionen von ca. 3 cm Durchmesser auf die Bleche spritzen. Dabei zwischen den Plätzchen etwas Abstand lassen, da sie beim Backen aufgehen. Die Kuvertüre in Würfel mit ca. 7 mm Kantenlänge schneiden. Jeweils in die Mitte der Plätzchen mit dem angefeuchteten Stielende eines Kochlöffels eine Vertiefung drücken, je einen Schokoladenwürfel auflegen und im Ofen (untere Schiene) 15-18 Minuten backen. Sofort mit der Orangenzeste und den gehackten Mandeln bestreuen und abkühlen lassen.