



Orangen Flöckchen

Zutaten für etwa 40 Stück:

125g weiche Butter
50g Zucker
1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Eier
200g Mehl
50g gemahlene Mandeln
2 EL Milch
100g Vollmilchkuvertüre
100g Zartbitterkuvertüre

einige Zuckerschneeflocken
orange Dekoflakes

Zuerst Butter und Zucker mit der Orangenschale aufschlagen bis es dickschaumig ist. Die Eier einzeln einrühren. Anschließend Mehl, Mandeln und Milch einarbeiten. Der Teig sollte jetzt aus einem Spritzbeutel auf die Bleche gespritzt werden. Wenn er dafür zu fest ist die Plätzchen mit den Händen formen. Die Plätzchen dann bei 200 Grad für 10 min backen. Wenn sie abgekühlt sind, mit der Schokolade überziehen und dekorieren.