



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Orangen-Schockogebäck

Çikolatalı Portakallı Kurabiye



1 Packung Margarine oder Butter  
1 Ei  
½ Glas Puderzucker  
1 Teeglas Speisestärke  
1 Päckchen Bitterschokolade (40g)  
½ geriebene Orangenschale  
1 Packung Backpulver  
Ausreichend Mehl  
1 Prise Salz  
Für den Belag:  
1 ausgepresste Orange  
1 Glas Puderzucker

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Ei, Speisestärke, Salz und Puderzucker mit den Fingerspitzen mischen.
- # Mit der feinen Seite der Reibe Schokolade und Orange hineinreiben. Den mit Backpulver gemischten Mehl hinzufügen.
- # Schließlich unter kneten nach und nach Mehl unterrühren bis eine nicht mehr an der Hand klebende mittelfeste Teigmasse entsteht.
- # Den Teig in zwei gleich große Teile aufteilen. Beide Teile in Form eines Gehstocks mit einer Länge von einem Meter formen.
- # In zwei Finger breite Stücke zuschneiden. Den zweiten Teig auf gleiche Art und Weise zubereiten.
- # Die Schnitte auf ein eingefettetes Blech einreihen. Im zuvor auf 190 Grad erhitzte Backofen 15 Minuten lang backen.
- # In der Zwischenzeit Puderzucker und Orangensaft mischen.
- # Das Gebäck aus dem Backofen nehmen und sofort das Orangensaft-Puder-Gemisch benieseln.
- # Etwa nach einer Stunde servieren.

**Tipp:** Wenn Sie eine helle Farbe des Gebäcks bevorzugen, dann können sie weiße Schokolade verwenden.