Orangen – Schokoladenplätzchen mit Cointreau und Chili

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Plätzchen ohne zu backen, einfach und schnell

Zutaten

- (Für ca. 24 Stück)
- 1 Bio-Orange
- 2 El Orangensaft
- Abrieb der Orange
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 2 El Cointreau
- 150 g Sahne
- 300 g Edelbitter-Schokolade
- Etwas frisch gemahlenen Chili
- 25 g Butter
- 3 Tl Kakaopulver
- 2 Sesam - Krokantriegel à 40 g

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Sesam - Krokantriegel fein hacken. Den Orangen und Zitronenabrieb mit der Sahne kurz aufkochen.15 min. „ausziehen“ lassen, durch ein Sieb passieren. Anschließend wieder erhitzen und die zerbröckelte Schokolade zerfallen / schmelzen lassen.

Schritt2

Glatt rühren und mit dem Cointreau und etwas frisch gemahlenem Chili aromatisieren; den Sesam Krokant unterrühren.

Schritt3

Eine Auflaufform, (ca. 20 x 20 cm groß) mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen. Die Frischhaltefolie verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach stürzen, was mit der Folie recht einfach ist.

Schritt4

Kleine Pralinen schneiden oder mit einem Ausstecher ausstechen. Dick mit Kakaopulver bestreuen und mit einem halben, kleinen Orangefilets garnieren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, köstlich, ohne zu backen, teegebäck

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-schokoladenplaetzchen-mit-cointreau-und-chili/