Walnuss-Orangen-Schokoladen-Cookies

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	149 kcal/ 623 kJ		
Eiweiß:	2 g	Fett:	10 g
Kohlenhydrate:	12		

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde + Trockenzeit

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillemark, Salz und Orangenschale mischen. Ei und Butter in Stücken dazugeben und alles glatt verkneten. Walnüsse grob hacken, Schokolade grob würfeln und unter den Teig mischen.

2. Teig mithilfe eines Esslöffels als Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und leicht platt drücken. Dabei genügend Abstand lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Anschließend mit der Kuvertüre unregelmäßige Streifen auf die Plätzchen spritzen und je einen halben Walnusskern und eine Kumquatscheibe darauf setzen. Anschließend mit etwas Borkenschokolade verzieren und die Kuvertüre trocknen lassen.

Zutaten für 50 Portionen :

Für den Teig

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
175 g	Rohrzucker
	Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 Prise	Salz
	Schale einer Bio-Orange
1	Ei (M)
250 g	Butter, kalt
250 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Schokolade

Außerdem

10	Kumquats
150 g	Zartbitterkuvertüre
50	kalifornische Walnusshälften
	Borkenschokolade