



# 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/>