

Backen

Jörg Schmid

Freitag, 21.11.2025

Orangen-Dinkeltropfen

Für ca. 40 Stück

Zutaten

Für den Teig:

1	Bio-Orange
1/2	Vanilleschote
100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	zimmerwarme Butter
75 g	Roh-Rohrzucker
1	Ei (Größe M)
220 g	Dinkel-Vollkornmehl

Für die Verzierung:

200 g	Johannisbeergelee
-------	-------------------

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech
evtl. Mehl zum Bearbeiten
evtl. Tropfen-Ausstecher (Länge 5 cm)
1 Einwegspritzebeutel (evtl. mit kleiner Lochtülle)

Zubereitung

- Für den Teig** die Orange heiß abbrausen und trocknen. 3 TL Schale fein abreiben und 3 EL Orangensaft auspressen.
 - Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
 - Die Kuvertüre mit einem großen Messer sehr fein hacken.
 - Die Butter, den Zucker, das Vanillemark und die Orangenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers ca. 5 Minuten cremig rühren.
 - Das Ei und den Orangensaft jeweils 30 Sekunden unterrühren.
 - Das Mehl auf die Buttermischung sieben, die Kuvertüre darauf geben, unterrühren und rasch zu einem Teig vermischen. Den Teig zugedeckt über Nacht kaltstellen.
- Jörgs Tipp:** Der Teig muss über Nacht kaltgestellt werden, damit die Kleie des Vollkornmehls die Teigfeuchtigkeit aufnehmen kann und der Teig formbar wird.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 - Jeweils eine kleine Menge (ca. 15 g) vom Teig abnehmen und daraus kleine Kegel formen. Die Kegel auf das vorbereitete Backblech legen und leicht andrücken.
 - Das Johannisbeergelee mit einem Schneebesen glatrühren, in einen Einwegspritzebeutel (eventuell mit kleiner Lochtülle) füllen und mit einer Küchenschere eine feine Spitze abschneiden.
 - Jeweils auf die breiteste Stelle der Plätzchen eine kleine Kuhle eindrücken und einen Tupfen Gelee darauf spritzen.
 - Die Plätzchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 8-10 Minuten goldbraun backen.
 - Orangen-Dinkeltropfen vorsichtig vom Blech auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.
 - Luftdicht verpackt halten sich die Orangen-Dinkeltropfen 3 Wochen.