



## SHORTBREAD MIT SCHOKO-DIP, ORANGEN UND HASELNÜSSEN



15 glutenfreie Portionen

### ZUTATEN

#### Shortbread:

105 gr ungesalzene Butter, weich  
70 gr brauner Rohrzucker  
fein geraspelte Schale einer  
Orange  
175 gr glutenfreies Mehl  
½ TL glutenfreies Backpulver  
1 Prise Salz

#### Dekoration:

150 gr dunkle Schokolade, in  
Stücke gebrochen  
4 EL gehackte Haselnüsse,  
geröstet  
fein geraspelte Schale einer  
Orange

### ZUBEREITUNG

Bereiten Sie zwei Lagen Backpapier oder eine Silikonunterlage vor.

Butter schlagen, mit Zucker und Orangenzesten cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz einrühren, und solange mischen, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zu einer „Wurst“ rollen und in Frischhaltefolie einwickeln. 15 Minuten kühl stellen, währenddessen Backofen auf 170 °C Circotherm vorheizen.

Shortbread in 1 cm dicke Scheiben schneiden (es sollen ungefähr 15 Portionen werden) und 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und zwei weitere Minuten auf dem Backpapier ruhen lassen. Mit einem Küchenspachtel abheben und auf ein Küchengitter zum Abkühlen legen.

In der Zwischenzeit die Schokoladenstücke in einer kleinen Pfanne auf Induktionsstufe 2 unter ständigem Rühren schmelzen (es ist kein Wasserbad notwendig). Auf Stufe 1 zurückschalten und warm halten. Sobald die Shortbread Scheiben ausgekühlt sind, halb in die Schokolade tauchen und auf Backpapier legen. Gehackte Haselnüsse und Orangenschale auf die geschmolzene Schokolade sprenkeln. Vor dem Servieren die Schokolade völlig kalt werden lassen.