

# Halloween Orangenkekse mit Schokocrème



**Backe, backe - Guezli! Für den grusligsten Tag des Jahres fabrizieren wir ein schaurig leckeres Gebäck, bei dessen Zubereitung auch die Kleinen mithelfen können**

Diese Guezli punkten schon mal mit ihrem Aroma, denn sie schmecken und duften nach Orange und herber Schokolade. Aber auch optisch passen die Plätzchen wie das Blättergeraschel zum Herbst, denn die Kürbisfratze wird heuer mal nicht ins Gemüse geschnitzt, sondern aus Teig ausgestochen. Perfekt für eine Halloweenparty oder auch einfach so zum «Kafi» oder Dessert.

Tipp: Wer einen Guezliback-Nachmittag plant, bereitet den Teig am besten schon am Vormittag zu, denn dieser sollte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

## Ganache

- 110 ml Vollrahm
- 100 g dunkle Schokolade, klein gehackt

## Teig

- 250 g Mehl
- 130 g Kristallzucker
- Eine Prise Salz
- 1 Ei
- Abrieb einer grossen Bio-Orange
- 1½ TL Vanillepaste
- 200 g Butter, gewürfelt

## Ausserdem

- Halloween-Guezliausstecher

## Ganache

1. Vollrahm in einem Topf erhitzen. Kurz bevor er zu sieden beginnt, Topf von der Platte ziehen und die Schokolade einrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Ganache bis zur Verwendung kühlstellen.

## **Teig**

1. Alle Zutaten bis auf die Butter in einer grossen Schüssel vermischen. Die Butter zugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl beifügen, sollte er zu trocken sein, ein wenig Wasser zugeben.
2. In 2 Teile portionieren, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auswallen. Jetzt werden zwei leicht unterschiedliche Formen ausgestochen: Einmal ein Boden in Kürbisform, einmal ein Gesicht in Kürbisform (Siehe Foto).  
Tipp: Falls der Teig etwas klebt, mehr Mehl einarbeiten, bis er sich gut formen lässt.
4. Guezli auf ein mit Backpapier belegtes Blech transferieren und im vorgeheizten Ofen für circa 8 bis 10 Minuten backen.
5. Vollständig auskühlen lassen. Kürbisformen mit der Schokoganache bestreichen, Kürbisgesichter vorsichtig auf die Ganache legen und leicht andrücken.

**Zubereitungsdauer: 2 Stunden (exkl. Kühlzeit)**