



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

200 g Schokolade, zartbitter
90 g Butter
90 g Staubzucker
Orangenschale
Vanilleschoten
1 Prise Salz
25 g Kakao
3 Stk. Eier
200 g Dinkelmehl
0,5 TL Weinsteinbackpulver
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Kaffeeliebhaber können die Masse mit einem TL Löskaffeepulver oder etwas gemahlenen Kaffeepulver verfeinern.
Zwei Taler mit feiner Himbeermarmelade oder Parisercreme zusammensetzen.:

Waltraud Hofstadler

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Romana Schneider-Lenz:
Privatrezept

Zartschmelzende Schokotaler

Zubereitung

... für ca. 2 Blech:

- Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen.
- Weiche Butter mit Zucker und erweichter Schokolade, Orangenschale, Vanillemark, Salz und Kakaopulver schaumig rühren.
- Eier begeben und gut verrühren.
- Zuletzt das gesiebt mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.
- Die Masse ca. 2 Stunden kühl stellen.
- Nun einen Teelöffel Masse nehmen und zu einer Kugel formen.
- Die Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Wenn das Blech voll ist, die Kugeln mit dem Handrücken ganz leicht flach drücken.
- Die Taler mit Staubzucker bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 160° C ca. 12 Minuten backen.

