



**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 Löskafeepulver oder etwas gemahlenen Kafeepulver verfeinern. Zwei Taler mit feiner Himbeermarmelade oder Parisercreme zusammensetzen.



**Waltraud Hofstadler**

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

**Quellen:**



Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*

## Zartschmelzende Schokotaler



Foto: LKOOE/Tobias Schneider - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**... für ca. 2 Blech:**

- Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen.
- Weiche Butter mit Zucker und erweichter Schokolade, Orangenschale, Vanillemark, Salz und Kakaopulver schaumig rühren.
- Eier beigeben und gut verrühren.
- Zuletzt das gesiebt mit Backpulver vermischt 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.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

