

#### 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

## Zartschmelzende Schokotaler



Foto: LKOOE/Tobias Schneider - Nicht zur freien Verwendung

#### Quellen:



Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*

#### Zubereitung

##### ... für ca. 2 Blech:

- Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen.
- Weiche Butter mit Zucker und erweichter Schokolade, Orangenschale, Vanillemark, Salz und Kakao pulver 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.

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  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

