

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

300 g Weizenmehl

100 g Butter

120 g Staubzucker

1 Stk. Ei

1 TL Backpulver

1 EL Sauerrahm

1 Prise Salz

125 ml Schlagobers

125 g Kochschokolade

## Pariser Taler

**Zubereitung****Teig**

- Mehl mit Staubzucker, Backpulver und Salz vermengen, mit der Butter verbröseln, Sauerrahm und Ei unterkneten.
- Den Mürbteig mindestens ½ Stunde kühl rasten lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen, mit einem Fleischhammer das Muster in den Teig drücken, anschließend mit einem runden Ausstecher den Taler ausschneiden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, und bei 170°C hellbraun backen.

**Creme**

- Für die Pariser Creme Schlagobers erwärmen, die Schokolade darin schmelzen.
- Kurz aufkochen lassen, danach kalt stellen.
- Die erkaltete Creme mit dem Mixer aufschlagen.
- Die Kekse mit der Creme zusammensetzen. Kühl stellen.

**Mein persönlicher Tipp**

Es kann auch mit einem dunklen Teig und weißer Parisercreme sehr schön aussehen.:

**Ingrid Fröhwein**

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

**Quellen:**

- Ingrid Fröhwein: Seminarrezept