

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

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

Pariser Taler

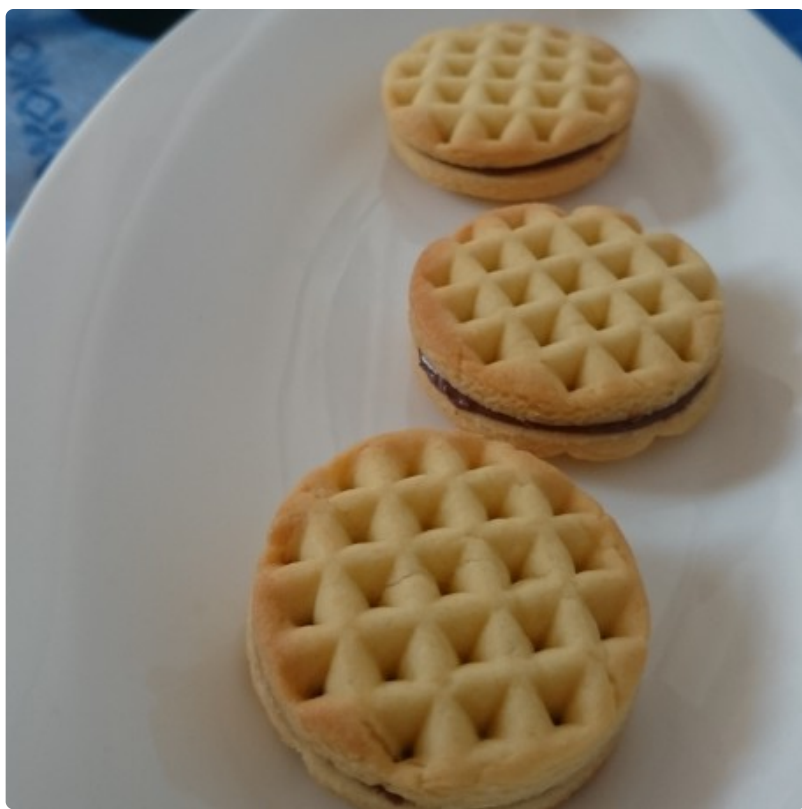


Foto: Ingrid Fröhwein - Nicht zur freien Verwendung

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 ausstechen 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.