Rezept

Lieblings-Schokotaler

Ein Rezept von Lieblings-Schokotaler, am 06.05.2024

Zutaten

175 g	Zartbitterschokolade (50-70 % Kakao)
75 g	Schoko-Karamell-Riegel (z. B. Daim)
2	Eier (L)
30 g	Mehl
	1-2 Prisen feines Meersalz
25 g	Butter
175 g	dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)
1 EL	Whiskey, Kaffeelikör oder Kaffee
	½ TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 22 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Schokolade mit einem großen Messer klein hacken, dann zusammen mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Zur Seite stellen und leicht abkühlen lassen. Die Schoko-Karamell-Riegel relativ grob hacken.

2. Zucker und Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in mindestens 5 Minuten cremig aufschlagen. Whiskey, Likör oder Kaffee und die geschmolzene Schokoladenmischung einrühren.

3. Mehl, Backpulver und Salz darübergeben und alles kurz vermengen, dann die gehackten Schokoriegel rasch unterrühren. Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen. Auch 24 Stunden sind kein Problem, dann allerdings den Teig einige Minuten vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, da er sonst sehr fest ist und sich nur recht schwer portionieren lässt.

4. Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Nach und nach mit zwei Teelöffeln gut walnussgroße Häufchen abstechen – der Teig ist recht klebrig! – und mit großzügigem Abstand auf die Bleche setzen. (Sehr gut zum Portionieren des Teiges ist auch ein extrakleiner Eiskugelformer.) Im Ofen (Mitte) 14-16 Minuten backen, die Taler sollen in der Mitte auf leichten Fingerdruck noch etwas weich sein.

5. Die Schokotaler aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten auf den Blechen ruhen lassen, dann mit einem Spatel vom Backpapier trennen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen (aber unbedingt einen der Schokotaler noch warm vernaschen!). Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.