

Rezept

## Knuspertaler für jeden Tag

Ein Rezept von Knuspertaler für jeden Tag, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>120 g</b> Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)	<b>80 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Rohrzucker ausgekratztes Mark von ¼ Vanilleschote	<b>60 g</b> Zucker Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>2 gehäufte EL</b> Apfelfasern (5-6 g)	<b>90 g</b> Joghurt
<b>75 g</b> Maisstärke	<b>100 g</b> Kartoffelmehl
<b>150 g</b> Maismehl	<b>1 Pck.</b> Natron (5 g)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre grob hacken.
2. Die weiche Butter mit beiden Zuckersorten, Vanillemark und 2 großen Prisen Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Das Öl, den Zitronensaft und die Apfelfasern hinzufügen und unterrühren. Dann den Joghurt dazugeben.
3. Maisstärke mit Kartoffelmehl, Maismehl und Natron sieben. Mehlmischung zur Buttermasse geben und gründlich unterrühren. Zuletzt die gehackte Kuvertüre mit einem Löffel unter den Teig ziehen.
4. Mit zwei Teelöffeln vom Teig nebeneinander Häufchen auf die Bleche setzen. Dabei zwischen den einzelnen Häufchen etwas Abstand lassen.
5. Die Knuspertaler im Ofen 15 - 20 Min. backen. Die Taler sind dann noch halbflüssig, werden aber beim Abkühlen leicht knusprig (siehe Tipp). Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.