

Rezept

Knuspertaler für jeden Tag

Ein Rezept von Knuspertaler für jeden Tag, am 12.11.2024

Zutaten

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