

Rezept

Mürbe Schokoladentaler mit Orangenfüllung

Ein Rezept von Mürbe Schokoladentaler mit Orangenfüllung, am 18.12.2025

Zutaten

125 g Mehl 405, mehr zum Bearbeiten

2 EL Kakaopulver (schwach entölt)

1 Prise Salz

1 Eigelb (M-L)

1/2-1 EL Rum oder Cointreau

40 g Puderzucker

100 g kalte Butter

100 g Orangenmarmelade (mit oder ohne Stücke)

100 g Zartbitter-Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 20-22 (Doppel-)Kekse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl, Kakaopulver, Puderzucker und Salz in eine Schüssel sieben und gut vermengen. Die kalte Butter in Würfel zugeben und zügig mit den Fingern in die trockenen Zutaten reiben bis eine feinkrümelige Mischung entstanden ist. Nun noch das Eigelb zufügen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ist er noch zu klebrig, EL-weise Mehl einarbeiten. Zu einer dicken Teigplatte formen und in Folie gewickelt mindestens 1 Std. kühlen, aber auch mehrere Tage sind kein Problem.
2. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen (4,5 mm) ausstechen und mit wenig Abstand auf das Blech setzen. In der Ofenmitte 9-11 Min. backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.
3. Orangenmarmelade mit Alkohol nach Wahl (oder ganz ohne) glatt rühren, ist die Konsistenz noch zu dick, kann man sie auch kurz erwärmen. Jeweils einen guten Klecks Marmelade mittig auf eine Keks-Unterseite geben und einen weiteren Keks (ebenfalls mit der Unterseite) darauf setzen und behutsam zusammendrücken.
4. Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Jeden Doppelkeks zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade abtropfen lassen und am besten auf Backpapier fest werden lassen. Diese Schokokekse schmecken leicht gekühlt besonders fein!