

Rezept

Rote-Bete-Schokotaler

Ein Rezept von Rote-Bete-Schokotaler, am 05.12.2025

Zutaten

240 g	Mehl	30 g	Speisestärke
125 g	Zucker		Salz
1 TL	Backpulver	125 g	weiche Butter
2 EL	Milch	3 EL	Rote-Bete-Saft (ca. 30 ml)
60 g	Zartbitter-Schokoblättchen		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 3 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke, Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter, Milch und Rote-Bete-Saft hineingeben und alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schokoladenblättchen zum Schluss rasch unter den Teig kneten.
2. Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen und diese in 6-7 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen.
3. Die Rote-Bete-Schokotaler im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 13 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.