

## Rezept

# Schokoladen-Taler mit Avocado

Ein Rezept von Schokoladen-Taler mit Avocado, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Avocado (ca. 170 g geputzt gewogen)           | <b>90 g</b> Erdnussbutter (ungesüßt)     |
| <b>60 g</b> Erythrit                                   | <b>1</b> Ei (M)                          |
| <b>½ TL</b> gem. Vanille                               | <b>50 g</b> Kakaopulver (schwach entölt) |
| <b>45 g</b> dunkle Schokoladendrops (mind. 70 % Kakao) |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 20 g F, 8 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben.
2. Avocado, Erdnussbutter, Erythrit, Ei und Vanille zu einer cremigen Masse pürieren. In eine Rührschüssel umfüllen und das Kakaopulver mit einem Küchenspatel unterrühren. Anschließend die Schokoladendrops unterheben.
3. Eine kleine Schale mit warmem Wasser füllen. Mit einem Esslöffel 1 Teigportion abnehmen, auf das vorbereitete Backblech setzen und mit dem Löffelrücken zu einem möglichst runden, etwa 1 cm hohen Keks von 7-8 cm Ø verstreichen. Aus dem übrigen Teig weitere 5 Kekse formen.
4. Die Taler im Ofen (Mitte) 12-14 Min. backen. Danach herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter etwa 10 Min. abkühlen lassen.
5. Kekse auf einen Teller heben und im Kühlschrank komplett auskühlen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Box kühl aufbewahrt sind die Taler etwa fünf Tage haltbar.