

Rezept

Schokoladentaler mit Nüssen und Früchten

Ein Rezept von Schokoladentaler mit Nüssen und Früchten, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 5 kandierte Orangenscheiben | 100 g Mandelstifte |
| je 200 g beste Vollmilch- und Zartbitterschokolade | 1 gute Msp. gemahlener Kardamom Zimtpulver gemahlener Koriander |
| 50 g getrocknete Kirschen | 50 g ungesalzene geschälte Pistazienkerne nach Wunsch Blattgold zum Verzieren |
| Backpapier | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Orangenscheiben in tortenstückförmige, kleine Stücke schneiden. Die Mandelstifte in der trockenen Pfanne goldgelb rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Arbeitsfläche mit mehreren Bögen Backpapier auslegen.
2. Die beiden Schokoladensorten grob hacken und getrennt auf dem ca. 45° heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Vollmilchschokolade mit Kardamom aromatisieren, die Zartbitterschokolade mit je 1 Prise Zimt und Koriander.
3. Von jeder Schokoladensorte je 1 guten EL voll in leicht zerlaufenden Kreisen mit Abstand auf das Backpapier setzen, Kirschen und Pistazien oder Orangenstücke und Mandelstifte darüberstreuen. Die Schokoladentaler in 3-4 Std. fest werden lassen.