Rezept

Schokotaler mit Orangen und Pistazien

Ein Rezept von Schokotaler mit Orangen und Pistazien, am 08.10.2026

Zutaten

1	große Bio-Orange
2 EL	Pistazienkerne
100 g	Vollmilchkuvertüre
100 g	Zucker
100	Zartbitterkuvertüre
1 Prise	Lebkuchengewürz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 20 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen, aus der Mitte 5 dünne Scheiben herausschneiden, Enden wegwerfen, eventuell Kerne vorsichtig aus den Scheiben drücken. Zucker und 120 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangenscheiben in den Sirup geben und ca. 5 Min. sprudelnd mitkochen lassen. Mit einer Gabel herausheben und auskühlen lassen, anschließend jede Scheibe vierteln. Pistazien grob hacken.

2. Die Kuvertüre grob hacken, 2 EL davon beiseitelegen, den Rest in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, übrige Kuvertüre und Lebkuchengewürz unterrühren (das sorgt für einen schönen Glanz), 2-3 Min. abkühlen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nach und nach je 1 großen EL Kuvertüre auf das Blech geben und rund und nicht zu dünn verstreichen. Je 1 Orangenviertel auf jeden Schokokreis setzen und etwas eindrücken, einige Pistazien aufstreuen. Taler auskühlen lassen, vom Papier ablösen und in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2 Wochen.