

Christian Henze | Schokoladen-Taler mit Mandeln und Himbeeren

 happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-schokoladen-taler-mit-mandeln-und-himbeeren/

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- ausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Eigelb
- 180 g ungeschälte Mandeln, gerieben
- 270 g Mehl
- 150 g Himbeerkonfitüre für die Füllung
- 250 g Kuvertüre und 50 g gehackte geschälte Mandeln für den Überzug

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote cremig rühren, das Eigelb hinzufügen und unterrühren. Die Mandeln und das Mehl untermischen und alles zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 – 4 mm dick ausrollen und mit einem Kreisausstecher von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C etwa 12 Minuten backen.

Die Hälfte der Taler mit der erwärmten, passierten Konfitüre bestreichen und mit den restlichen Talern zusammensetzen. Die Kuvertüre schmelzen und die Taler mit der Oberfläche hineintauchen. Mit Mandeln bestreuen.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Leichter leben / Iss was?! vom 9. Dezember 2011