

REZEPT FÜR HALB UND HALB-TALER



HALB UND HALB-TALER

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 40 Stück | 90 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2 Eigelb
- 350 g Mehl
- Mehl zum Ausrollen
- 330 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g Schlagsahne
- 2 EL Orangenlikör
- Schokoraspel zum Verzieren



2725

ZUBEREITUNG

139

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

17

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. Butter mit 220 g Zucker, Salz, Vanillezucker, Orangenschale und Eigelb cremig rühren. Mehl und bei Bedarf wenig kaltes Wasser unterkneten und Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Kreise ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) blechweise 10-12 Minuten goldgelb backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken. Sahne und restlichen Zucker aufkochen, vom Herd nehmen. 130 g Kuvertüre und Likör zufügen und darin schmelzen. Masse über einem Eiswasserbad kalt rühren, bis sie eindickt. Je 2 Taler mit etwas Creme zusammensetzen.

4. Restliche Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und Taler zur Hälfte hineintauchen. Mit Schokoraspeln verzieren und auf einem Gitter trocknen lassen.