



Schoko-Karamell Taler oder Schwarz/Weiss Gebäck ...!

Menge	Zutaten
-------	---------

Heller Teig:

- 100 gr** [weisse Milka Schokolade](#)
- 70 gr** weisse Kuvertüre
- 115 gr** weiche Butter
- 75 gr** Puderzucker
- 1 Stück** Ei
- 1 Prise** Salz
- 1 Spritzer** [Dr.Oetker Bourbon Vanille Paste](#)
- 270 gr** Mehl
- 1/2 TL** [Dr.Oetker Backin mit Safran](#)

dunkler Teig

- 70 gr** [Lindt Schokolade dunkel](#)
- 100 gr** Edelbitter Kuvertüre
- 120 gr** weiche Butter
- 60 gr** Puderzucker
- 1 Stück** Ei
- 1 Stück** Eigelb
- 1 Prise** Salz
- 1 Spritzer** [Dr.Oetker Bourbon Vanille Paste](#)
- 190 gr** Mehl
- 40 gr** Kakao
- 1/2 TL** [Dr.Oetker Backin mit Safran](#)

- 5 Stück** [Karamell-Schoko Bonbons](#)
- 1 Stück** Eiweiss



Zubereitung:

1

Heller Teig:

Als erstes wird die Schokolade mit einem Teil vom Butter ca. 20-30g über ein Wasserbad geschmolzen. Wichtig ist immer wieder umzurühren und es nicht zu heiß schmelzen, damit die Schokolade nicht anbrennt. Zum Abkühlen beiseitestellen. Butter mit Zucker, Salz und Vanille verrühren. Das Ei zufügen und alles zu einer glatten Masse aufschlagen. Zum Schluss die geschmolzene abgekühlte Schokolade unterrühren. Niemals die Schokolade heiß unterrühren – da kann das Ei stocken. Mehl mit Backpulver vermischen und auf die Schokomasse sieben. Alles kurz mit den Knethaken verkneten – wichtig!!! Nicht zu lange mixen, da es sonst der Teig zu brüchig und die Plätzchen auch zu hart werden können. Es entsteht ein sehr weicher, klebriger Teig. Jetzt den Teig in 3 gleiche große Teile aufteilen. Auf eine Silikonbackmatte aus den 3 Teilen nach und nach 3 Rollen formen – du kannst dir mit der Frischhaltefolie nachhelfen – wenn du den Teig in die Folie gibst, kannst du ihn besser formen. Jetzt werden die Rollen für ca. ½ - 1 Stunde gekühlt, so dass der Teig fester wird. Achtung!! den Teig nicht lang oder gar über Nacht im Kühlschrank lassen – da durch die Schokolade der Teig sehr fest wird.

2

Dunkler Teig:

Die Schokolade mit etwas Butter über Wasserbad wieder schmelzen. Beiseite legen zum Abkühlen. Butter mit Zucker, Salz und Vanille verrühren. Das Ei zufügen und alles zu einer glatten Masse aufschlagen. Zum Schluss die geschmolzene abgekühlte Schokolade unterrühren. Niemals die Schokolade heiß unterrühren – da kann das Ei stocken. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und auf die Buttermasse sieben. Alles kurz mit den Knethaken verkneten – wichtig!!! Nicht zu lange mixen, da es sonst der Teig zu brüchig und die Plätzchen auch zu hart werden können. Es entsteht ein sehr weicher, klebriger Teig. Der Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. ½ - 1 Stunde kühl stellen.

3

Nach der Kühlzeit den Dunklen Teig auf bemehlten Silikonunterlage mit einem Silikonteigroller auf ca. ½ cm ausrollen, mit Eiweiß bestreichen und die helle Rolle darin einwickeln. Alle 3 Rollen in Frischhaltefolie wickeln – eventuell noch nachformen und für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen – damit sie sich leichter schneiden lassen. Die Schoko Karamell Bonbons zerkleinern. Die gekühlten Rollen in ca ½ cm dicke Scheiben vorsichtig schneiden und auf Backblech mit [Silikonbackpapier](#) legen. Auf jeden Taler kommt jetzt in der Mitte ein Stückchen von Karamell Bonbon. Die Taler bei 180°C Umluft ca 8-10 Minuten backen, Vorsicht es kommt auf die Größe und Dicke an.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina´s Tipps:



Du kannst den dunklen Teig auch an einem Backpapier ausrollen - damit er nicht kleben bleibt. Falls du keinen Silikon Teigroller hast, kannst du es machen wie ich – den Teigroller einfach in Frischhaltefolie einwickeln.

Es kann passieren, dass nicht jeder Taler beim Abschneiden seine Form behält. Die zerfallenen Teigteile zu einer Kugel formen, plattdrücken und einfach so wie die Taler backen - so entstehen leckere Kekse in Marmoroptik.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina