





Schokino-Taler

Schnelle und einfache Plätzchen mit leckerer Glasur.

etwa 70 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

Wie backe ich leckere Schokino-Taler?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Kuvertüre fein hacken. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die gehackte Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Gehackte Kuvertüre kurz unterkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 24 cm langen Rolle formen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Von den Teigrollen etwa 3 mm dicke Scheiben abschneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre hacken und bei schwacher Hitze nach Packungsanleitung schmelzen. Plätzchen bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, abstreifen und auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.

