



Benötigte Zutaten

80 g	Zucker
180 g	Premium Teebutter
280 g	Mehl
100 g	Schokolade gerieben
1	Ei
1	Eigelb
Füllung	
200 g	Premium Schlagobers
200 g	Kuvertüre
	Weichselmarmelade

Schokotaler mit Schoko-Weichselganache

schokoladig-fruchtiger Genuss

Anleitung

Zubereitung Mürbteig

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen.
4. Die Kekse auf einem mit Backpapier belegtem Blech im vorgeheiztem Ofen bei 160° Heißluft für rund 15 Minuten backen.

Zubereitung Füllung

5. Den Premium Schlagobers und die Kuvertüre (geschmolzen) zu einer cremigen Masse verrühren. Am besten über Nacht stehen lassen.
6. Anschließend aufschlagen bis eine feste Creme daraus entsteht.
7. Auf die Hälfte der Kekse einen Ring der Creme aufspritzen, mittig Weichselmarmelade füllen. Die Kekse mit der anderen Hälfte zusammensetzen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at