

# Dunkle Taler

etwa 30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Backrahmen:

### Teig:

100 g Zartbitterschokolade  
100 g Butter, weich  
165 g Zucker  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
1 Prise Salz  
2 Eier  
65 g Mehl

### Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (18 × 18 cm) und Ausstecher (Ø 3 cm).

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter, Zucker, Aroma und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Die Eier einzeln ca. ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 20–25 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten**



Herausnehmen und auskühlen lassen. **Über Nacht** in den Kühlschrank stellen, damit sich der Geschmack entfalten kann.

③ **Garnitur:**

Mit dem Ausstecher aus dem Biskuit ca. 30 Taler ausstechen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, in einen Spritzsack füllen oder eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Taler verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Aroma Butter-Vanille kann auch Aroma Rum verwendet werden.

