

Eier - Likör - Bisquit Taler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN BISKUITTEIG

2		Eier
1		Eiweiß
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Essl.	Eierlikör
60	Gramm	Weizenmehl
30	Gramm	Speisestärke
1	gestr. TL	Backpulver

ZUM BESTREICHEN

150		Halbbitter-Kuvertüre
-----	--	----------------------

FÜR DIE FÜLLUNG

80	Gramm	Weißer Schokolade
20	Gramm	Butter
40	ml	Eierlikör

Anleitung:

1. Für den Teig Eier, Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Eierlikör kurz unterrühren.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (durchmesser ca 12 mm) füllen und insgesamt 80 Tupfen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Die Backbleche nacheinander in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 08-10 Minuten je Backblech

4. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Zum Bestreichen Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Jeden Gebäcktaler auf der Unterseite damit bestreichen.

6. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Butter und Eierlikör in einem Kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Schokoladenmasse in einen Rührbecher füllen und etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Die Schokoladenmasse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe gut cremig schlagen und in Spritzbeutel mit Lochtülle (durchmesser ca 10 mm) füllen. Auf die Hälfte der Taler jeweils einen Tuff auf die Schokolafenseite spritzen, einen zweiten Taler mit der Schokoladenseite darauf setzen und leicht andrücken.

Eier - Likör - Bisquit Taler

(Fortsetzung)

8. Creme fest werden lassen und die Eierlikörtaler in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank aufbewahren.