

Schokoladen - Nuss - Taler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 35 Personen

2		Eiweiss
100	Gramm	Dunkle Schokolade
200	Gramm	Zucker
1	Glas	Bourbon Vanillezucker
2		Sp./Schuss Zimt
175	Gramm	Haselnüsse Gemahlen
1	Glas	Dunkle Schokoladeglasur

Anleitung:

Die Eiweiss steif schlagen. Die Schokolade fein reiben. Mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Haselnüssen mischen. Zum Eischnee geben und zu einem festen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens zwei Stunden kühl stellen. Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses leicht bebuttern. Den Teig auf der mit etwas Zucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick auswallen. Runde Gützli von etwa vier cm Durchmesser ausstechen und auf das vorbereitete Blech setzen. Die Schokolade-Nuss-Taler im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa fünfzehn Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schokoladeglasur nach Anleitung auf dem Beutel schmelzen.

Die Schokolade-Nuss-Taler zur Hälfte darin eintauchen. Auf einem Backpapier trocknen lassen.