



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Schoko-Marillen-Taler

Runde Ausstechform (5,5 cm)

Ofen auf 175° O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 200 g Mehl 405er
- ☺ 50 g fein gemahlene Mandeln
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 125 g kalte Butter
- ☺ 1 P. Orangenabrieb
- ☺ 1 Ei M
- ☺ 6 g Backpulver

...und das fürs Finish:

- ☺ ca. 6 EL Marillenmarmelade
- ☺ 150 g Vollmilchkuvertüre
- ☺ ca. 2 EL gehackte Pistazien





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept



Back ma's:

- ☺ Teigzutaten rasch mit der Hand zu einer geschmeidigen Kugel verkneten
- ☺ In eine Klarsichtfolie einwickeln, 1 Std. in den Kühlschrank
- ☺ Tischplatte mit Mehl bestäuben, Teig dünn ausrollen (5 mm)
- ☺ Backpapier aufs Blech, mittlere Schiene 6 Min (Ränder dürfen höchstens einen Hauch braun geworden sein)
- ☺ die Menge ergibt mindestens 2 Bleche = 25 fertige Platzerl
- ☺ die Platzerl auskühlen lassen
- ☺ eine Seite mit erwärmter Marillenmarmelade bestreichen, 2. Platzerl darauflegen, vorsichtig andrücken
- ☺ Kuvertüre schmelzen, Platzerl eine Seite eintauchen, abstreifen, auf dem benützten Blech mit dem Backpapier zum Trocknen legen
- ☺ Bevor die Kuvertüre fest ist, mit Pistazien bestreuen
- ☺ Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, Platzerl in eine verschließbare Box

Mein Tipp: schmeckt am besten, wenn man die Platzerl mindestens einen Tag durchziehen läßt. Natürlich kann man jede beliebige Marmelade nehmen, ich mag z. B. keine Aprikosen, deshalb nehme ich Marille. Und keine Marmelade nehmen, die Stückchen hat, sondern eine ohne kaufen.