



# 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 normale Aprikosenmarmelade, deshalb nehme ich Rosen-Marille. Und keine Marmelade nehmen, die Stückchen hat, sondern eine ohne kaufen.