



Kakao-Blütentaler

Zutaten:

300g Butter
150g Zucker
3 Eigelb
1 gute Prise Salz
150g Kakaopulver (Bensdorp)
375g Mehl

375g (2 Packungen) weiße Kuvertüre
300g (2 Packungen) Belegkirschen als Blüten
90g (ad lib.) kandierte Angelika als Blätter

2 Bögen Backpapier in Backblech-Größe.

Zubereitung:

Butter in Flocken mit Zucker, Eigelb, Salz, Kakao und Mehl zu einem glatten Teig verkneten.
Einen Ball formen und $\frac{1}{2}$ Stunde kalt stellen.

Kuvertüre im Wasserbad zerlassen.

Teig in 4 Portionen teilen, daraus Rollen formen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Diese auf dem Backpapier verteilen. Masse reicht aus Für 2 Bleche (ca. 200 Stück).

Bei 190 Grad Heißluft ca. 10 Minuten Trocknen.

Die etwas abgekühlten Taler mit der Kuvertüre bestreichen und dekorieren. Langsam komplett auskühlen lassen.