

Weihnachtsbacken Rezepte

Schokotaler mit Champagner Schoko Füllung

Anzahl: 50 Stück, ca.

Gattung: Backen, Feste, Schokolade, Weihnachten

120 g Butter	1 Ei
70 g Puderzucker	100 g Mehl
1 Vanilleschote, Mark	15 g Kakaopulver
1 Msp. Salz	

Füllung:

120 g Butter	130 ml Champagner
260 g weiße Kuvertüre, flüssig	

Für das Gebäck die Butter mit Puderzucker, Vanillemark und Salz schaumig schlagen. Das Ei zufügen und untermischen. Mehl und Kakaopulver mischen und unter die Masse heben. Auf ein gebuttertes und bemehltes Blech in ausreichendem Abstand kleine Halbkugeln spritzen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Für die Füllung die Butter schaumig schlagen. Langsam die flüssige Schokolade zugießen und untermischen. Beide Zutaten sollten in etwa die gleiche Temperatur haben. Den Champagner leicht erwärmen, ebenfalls dazugeben und unterrühren. Die noch flüssige Füllung für mindestens 5 Stunden, besser noch über Nacht, kühl stellen.

Mit einem Spritzbeutel die Masse auf die eine Hälfte der umgedrehten Gebäckstücke spritzen, die andere Hälfte darauf setzen. Abschließend zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.