



Espressotaler mit Kardamom

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Butter | 150 g |
| Puderzucker | 100 g |
| Salz | |
| Kardamom, gemahlen | 0.5 TL |
| Eier | 1 St. |
| Kaffee, löslich | 1 EL |
| Wasser | 2 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Weichweizengrieß | 50 g |
| Backpulver | 0.5 TL |
| Schokolade, Zartbitter | 50 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Puderzucker, Salz und Kardamom mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Ei unterschlagen. In einer Schüssel Kaffeepulver in Wasser auflösen. Nach und nach Mehl, Grieß und Backpulver unter den Teig mischen. Anschließend Kaffee unterrühren.
2. Mithilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, leicht andrücken und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Schokolade hacken.
3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einer Gabel feine Streifen oder Muster auf die Taler sprenkeln und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 660 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 71 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 9 g | Fette | 38 g |