



Haselnuss-Schokoladentaler mit Karamellfüllung

von Tabea Dobler

Mengen für 30 Personen

<https://www.gluecksgenuss.de/haselnuss-schokoladentaler-mit-karamellfuellung-anzeige/>

450 g Dinkelmehl	
450 g Haselnüsse gemahlen	
45 g Kakaopulver	
1.5 TL Backpulver	
225 g Rohrzucker	
6.0 g Lebkuchengewürz	
3.0 Prise Salz	
0.3 g gemahlene Vanille	In einer Schüssel mischen.
420 g Margarine	zimmerwarme Margarine in Mehlmischung einkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie oder einem Bienenwachstuch einrollen und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Backblech mit Backpapier auslegen und 30 Kugeln rollen. Mit dem Daumen mittig ein Loch eindrücken und auf das Backblech setzen. Im 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.
9 cl Rahm	Pfanne vom Herd nehmen, Rahm hinzufügen und mit Schneebesen verrühren. Das Karamell mit einem kleinen Löffel in die Mulden der Haselnusstaler füllen und eine Haselnuss hineinsetzen.
90 g Haselnüsse	In einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis sie duften. Anschliessend abkühlen lassen, in ein Tuch geben und die Schale abrubbeln.
300 g Zucker	in eine grosse Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
120 g Margarine	in flüssigen Zucker geben und verrühren. So lange köcheln lassen, bis sich das Karamell golden verfärbt.
300 g Kochschokolade	Kuvertüre in Wasserbad schmelzen. Die fertigen Haselnusstaler damit überziehen und trocknen lassen. Die Kekse in luftdichten Dosen lagern. So ziehen sie etwas nach und halten sich mehrere Wochen.