Herzhaft würzige Schokoladen Taler, mit Ingwer und rosa Pfefferbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });

Keine Zeit für Weihnachtsbäckerei? Die sind schnell gemacht, würzig – herzhaft – schokoladig

Zutaten

- Für ca. 25 Taler:
- 375 g zartbittere Couvertüre oder Schokolade, zerbröckelt, geschmolzen
- 25 g kandierter Ingwer in feinen Streifen geschnitten
- Rosa Pfefferbeeren
- Zeste von 1 Limette oder Zitrone
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Couvertüre auf einem heißen Wasserbad, mit etwas gemahlenem Pfeffer nach eigenem Geschmack, schmelzen lassen. Das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Pro Taler etwa 1 ½ El der geschmolzenen Schokolade mit etwas Abstand auftragen, mit dem Löffel kreisrund verteilen.

Schritt3

Ev. das Blech etwas aufstoßen, damit die Schokolade besser zerläuft. Den Vorgang wiederholen, bis alles verbraucht ist.

Schritt4

Beliebig mit Zitronen Zeste, Pfefferbeeren und Ingwer bestreuen und erkalten lassen.

Schritt5

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** ingwer, schnell gemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-wuerzige-schokoladen-taler-mit-ingwer-und-rosa-pfefferbeeren/