



Rezepte > Andere

# Schokotaler mit Royal Icing

Zeit gesamt  
🕒 3h

Zubereitungszeit  
🕒 35min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Zucker	80 g
Kakaopulver	40 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	2 St.
Puderzucker	250 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Schneebesen, Frischhaltefolie, Zahnstocher, Ausstecher

1. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, 25 g Kakaopulver und 1 Prise Salz vermischen. Kalte Butter klein würfeln. Eier trennen. Eigelb und Butter zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Schokoteig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glas zu runden Talern ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 12–15 Min. backen. Fertige Schokotaler anschließend zum Auskühlen beiseitestellen.
3. Für die helle Glasur 150 g Puderzucker in eine Schüssel sieben, 30 g Eiweiß zugeben und mit einem Schneebesen cremig rühren.
4. Für die dunkle Glasur 100 g Puderzucker und 15 g Kakaopulver in eine weitere Schüssel sieben. Ebenfalls 30 g Eiweiß zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.
5. Mit einem Löffel einen Klecks der hellen Glasur auf einen abgekühlten Keks geben und gleichmäßig verteilen, sodass eine glatte Glasurfläche entsteht. Anschließend mit einer Gabel einige wenige Punkte der dunklen Glasur auf die helle Fläche sprenkeln. Nach Belieben mit einem Zahnstocher durch die unterschiedlichen Glasuren fahren.
6. Mit den restlichen Keksen genauso verfahren. Dabei mal mit heller, mal mit dunkler Glasur beginnen. Verzierte Kekse mind. 12 Std. trocknen lassen, bevor sie vorübergehend in der Keksdose einziehen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Beide Glasuren sollten von der Konsistenz cremig sein und nach dem Rühren langsam wieder zu einer glatten, ebenen Oberfläche zerlaufen. Ist eine Glasur etwas zu fest, einfach mit wenigen Tropfen Wasser nach und nach verdünnen. Ist die Glasur zu flüssig, mit etwas Puderzucker nachdicken.

Anstatt die Kekse auszustechen, kannst du den Teig vor dem Kühlstellen auch zu einer gleichmäßigen Rolle formen und mit einem Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	896 kcal
Kohlenhydrate	132 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	35 g