

Schokotaler mit Früchten

Die Kombination von Früchten und Schokolade geht irgendwie immer, oder? Hier in Form von knusprigen Schokoplätzchen, die mit einer fruchtigen Sahne getoppt werden - die Obstsorten können angepasst werden, je nachdem was gerade Saison hat. Bei mir kamen Erdbeeren und Nektarinen zum Einsatz. Sehr lecker auch mit Heidelbeeren oder Himbeeren.



Zutaten (für 16 Stück):

-
- **200 g weiche Butter**
 - **100 g Zucker**
 - **1 Prise Salz**
 - **200 g Mehl**
 - **1 TL Backpulver**
 - **100 g gehackte Zartbitterschokolade**
 - **500 g Beeren oder sonstiges Obst**
 - **2 TL abgeriebene Zitronenschale**

- **2 TL Puderzucker**
 - **2 Becher Sahne**
-

Butter, Zucker und Salz gut schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren. Zuletzt die Schokolade unterheben. Mit einem Esslöffel den Teig auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen (Teig läuft beim Backen auseinander, deshalb Abstand lassen). Im heißen Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Beeren/Obst waschen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Puderzucker und Zitronenschale steif schlagen. Obst unterheben. Auf den Talern verteilen und sofort servieren. Evtl. einige schöne Obststücke zurückbehalten und erst hinterher auf der Sahne verteilen. Die Teigmenge kann für 8 Taler auch gut halbiert werden.


