

Kleine  
Küchenhelden

# Muttertags-Taler mit Kinder Schokolade®

+MILCH  
-KAKAO

## Zutaten:

(für ca. 35 Stück)

- 250 g kalte Butter
- 375 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker + Puderzucker zum Bestäuben
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 12 Riegel Kinder Schokolade® (+MILCH-KAKAO) (= 150 g)

Außerdem: runder Ausstecher mit wellenförmigem Rand (Ø 5 cm); kleiner, herzförmiger Ausstecher; Backpapier

## Zubereitung:

1.

Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Ei, Salz, Puder- und Vanillezucker schnell zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig zwischen Folie ausrollen. Für die Taler mit dem runden Ausstecher ca. 70 Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mittig kleine Herzen ausstechen und Teigreste weiterverarbeiten.

2.

Taler auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 10–15 Minuten backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Taler mit Herz mit Puderzucker bestäuben.

3.

Kinder Schokolade® (+MILCH-KAKAO) in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Taler mit ca. der Hälfte der Kinder Schokolade® (+MILCH-KAKAO) bestreichen und jeweils einen Taler mit und ohne Herz zusammensetzen. Restliche Kinder Schokolade® (+MILCH-KAKAO) in die Mitte der Herzen füllen. Taler ca. 30 Minuten kalt stellen und servieren oder in Keksdosen aufbewahren.

Portionen: **35**  
Pro Portion: **28 g**  
Pro Portion: **132 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 40 Minuten**  
Kühlzeit: **ca. 60 Minuten**  
Backzeit: **ca. 10-15 Minuten**