

# Früchte-Schokoladentaler mit Verpoorten Original

## Zutaten

für etwa 60 bis 70 Früchte-Schokoladentaler:

Teig:

400 g Mehl

160 g Zucker

1 Pkg Bourbon Vanille-Zucker

1 Ei

180 g weiche Butter

4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 TI Backpulver

3 TI Kakao

Füllung:

130 g Trockenfrüchte (klein hacken)

50 g gemahlene Mandeln

80 g Schoko-Tröpfchen

1 Ei

1 Pkg Bourbon Vanille-Zucker

½ TL Zimtpulver



## Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig (außer Kakao!) einen Knetteig herstellen. Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao einarbeiten. Beide Teige getrennt voneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken von ca. 10 x 20 cm ausrollen. Dann den hellen Teig auf den dunklen Teig legen, etwas andrücken zu einem Rechteck von ca. 20 x 40 cm ausrollen. Dieses Rechteck so halbieren, dass zwei Rechtecke mit ungefähr je 10 x 40 cm entstehen.

Für die Füllung einfach alle Zutaten zusammenrühren. Die Füllung gleichmäßig auf beide Rechtecke verteilen und darauf verstreichen. Dann die Rechtecke jeweils von der langen Seite her eng aufrollen, in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Rollen gleichmäßig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf die Bleche verteilen und dann ca. 10 Minuten backen. Danach nur noch auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Leser-Tipp

Tipp: Die Füllung schmeckt sehr lecker, wenn ihr Cranberries nehmt oder, so wie ich hier, eine Fruchtmischung verwendet. In diesem Fall habe ich die Superfrucht Selection der Firma Seeberger genommen mit Kirschen, Aroniabeeren, Cranberries und Pflaumen.

[Link zum Rezept: Früchte-Schokoladentaler mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)