

Schoggitaler

200 g dunkle Schokolade *schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen*

4 Eigelb

160 g

Zucker

etwas Vanille *im Wasserbad oder in Pfanne bei kleinster Hitze rühren, bis eine hellgelbe Crème entsteht*

70 g Butter *in kleinen Stücken begeben mischen zur Schokolade giessen*

140 g

Baumnüsse *beifügen*
ganz

Formen: Schokolademasse auf dick mit Puderzucker bestreutes Backpapier geben. Von Hand 2 – 3 Rollen formen und im Papier einige Stunden kühl stellen. Dann in 5 mm dicke Taler schneiden Wichtig: Eiercrème und Schokolade sollten dieselbe Temperatur haben. (steht so im Rezept, bei mir stimmt es nicht immer aber sie gelingen trotzdem!)