



hr1-DOLCE VITA

## **Theresa Baumgärtner Mendiants**

### **ZUTATEN für ca. 20 Stück**

200 g dunkle Kuvertüre (70% Kakaoanteil)

Eine Auswahl an Trockenfrüchten und Nüssen nach Belieben zum Belegen wie z.B.:

Goji-Beeren

Rosinen

Pistazien

Kürbiskerne

Geschälte, geröstete Haselnüsse

Mandeln

ein paar getrocknete Rosenblütenblätter

Backpapier für das Backblech

### **ZUBEREITUNG**

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre in Stücke hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre anschließend wieder auf ca. 32°C abkühlen lassen, so ist sie perfekt zum Weiterverarbeiten.

Einen Spritzbeutel mit einer 6 mm breiten Lochtülle vorbereiten. Den Spritzbeutel in ein hohes Glas stellen, den oberen Rand umklappen. Die Kuvertüre einfüllen und gleichmäßig Taler von ca. 5 cm Durchmesser auf das Backpapier spritzen. Die Mendiants dekorativ mit einzelnen Trockenfrüchten, Nüssen und Mandeln belegen. Nachdem die Kuvertüre fest geworden ist, die Schokoladentaler vorsichtig vom Papier lösen. Die Mendiants hübsch verpacken und bis zum Verschenken kühl und trocken lagern, jedoch nicht im Kühlschrank.

*„Mendiants“ ist zwar das französische Wort für Bettler, doch diese edlen Schokoladentaler sind reich bestückt mit Trockenfrüchten und Nüssen. Sie sind eine willkommene, süße Geschenkidee für das Fest.*

Rezept aus dem Buch:

**Theresa Baumgärtner**

**Wundervolle Weihnachtsbäckerei: Nussknacker & Schwan**

Brandstätter Verlag

ISBN 978-3710604737