

# Schokoladentaler



Foto: Eichler

## Buttergebäck mit Schokoladenstückchen

Herstellungszeit für  
65 Portionen ca. 40 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 0,28 Euro/100 g

## Zutaten 65 Portionen

### Mürbeteig, gerührt

1,500 kg	Butter, weich
1,000 kg	Puderzucker
0,500 kg	Vollei (10 Stück)
0,020 kg	Vanillearoma, natürlich
0,005 kg	Salz
3,000 kg	Weizenmehl, Type 405
0,030 kg	Backpulver
1,200 kg	Kuvertüre (60/40), gehackt

# Tipps zu Herstellung und Verkauf von Schokoladentalern

## Herstellung

### Mürbeteig:

1. Butter mit Puderzucker leicht schaumig rühren.
2. Eier nach und nach unterrühren.
3. Salz und Vanillearoma zugeben.
4. Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und kurz unter die Butter-Eimasse arbeiten.
5. Gehackte Kuvertüre unterkneten (ca. 3 mm Stücke).
6. Den Teig einige Stunden kühlen.

### Aufarbeitung:

1. Von dem durchgekühlten Teig 10 runde Stränge à 5 cm Ø formen.
2. Die Stränge in Folie einwickeln und gut durchkühlen lassen.
3. Danach in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. In nicht zu engen Abständen auf Backblech setzen.

### Backen:

Backtemperatur: 200 °C  
Backzeit: 8 bis 10 Minuten

## Herstellungstipps

### Mürbeteig:

Teig kühl halten und nicht zu lange kneten.

### Backverlust:

Als Backverlust werden mit 10 Prozent gerechnet.

### Lagerung:

Die in Folie gewickelten Teigstränge können bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert und bei Bedarf aufgeschnitten und gebacken werden.

Da das fertige Gebäck in Portionsbeuteln gut haltbar ist, können größere Mengen in einem Arbeitsgang hergestellt werden.

## Der Bäcker



### Ekkehard Eichler

Der Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche

Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für bedeutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

## Verkaufshinweis

Schokoladen-Buttergebäck mit 20 Prozent Kuvertüre.

## Fakten

### Gebäckgruppe:

Dauergebäck

### Verarbeitete Zutaten:

Weizenmehl, Butter, Kuvertüre, Zucker, Vollei, Backpulver, Vanille, Salz

### Zutaten mit

### ausgewiesenen Allergenen:

Milcherzeugnisse, Weizenmehl, Ei-erzeugnis

### Geschmack:

Intensiver Schokoladengeschmack

### Haltbarkeit:

10 Tage, verpackt und trocken gelagert

## Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
<b>Mürbeteig</b>					
Butter, weich	1,500	3,10	4,65	_____	_____
Puderzucker	1,000	1,24	1,24	_____	_____
Vollei (10 Stück)	0,500	2,80	1,40	_____	_____
Vanillearoma, natürlich	0,020	26,50	0,53	_____	_____
Salz	0,005	0,33	0,01	_____	_____
Weizenmehl Type 405	3,000	0,36	1,08	_____	_____
Backpulver	0,030	3,80	0,11	_____	_____
Kuvertüre, 60/40 gehackt	1,200	7,60	9,12	_____	_____
<b>Rohstoffaufwand</b>			<b>18,14</b>	_____	_____

Zeitbedarf für 65 Portionen à 100 g 40 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 40 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	40,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,40	_____	_____
Auslieferung	14 %	5,60	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	8,00	_____	_____
<b>Bäckereiabgabepreis</b>	100 %	<b>56,00</b>	_____	_____
Verkauf	75 %	42,00	_____	_____
Rohstoffaufwand		18,14	_____	_____
<b>Nettoaufwand I</b>	100 %	<b>116,14</b>	_____	_____
Retouren	10 %	4,65	_____	_____
<b>Nettoaufwand II</b>	100 %	<b>120,79</b>	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	8,46	_____	_____
<b>Kalkulierter Ladenpreis für 65 Portionen à 100 g</b>		<b>129,25</b>	_____	_____
<b>Ladenverkaufspreis für 1 Portion à 100 g</b>		<b>1,99</b>	_____	_____

