



# Schokoladen-Tamales



## Rezept für 8

### Zutaten Schokoladen-Tamales

1 kg Masa  
500 g Margarine, weich  
50 g Schoko-Drops (68 % Kakao)  
300 g Coverture dunkel (68 % Kakao), geschmolzen  
150 g Glukosesirup  
50 ml Wasser  
20 g Backpulver

### Zubereitung Schokoladen-Tamales

Weiche Margarine in die Schüssel der Küchenmaschine geben und Flachrührer (Paddle) befestigen. Margarine 10 Minuten cremig rühren, bis sich Spitzen bilden. Masa langsam dazugeben, bis alles gut vermengt ist. Backpulver, geschmolzene dunkle Schokolade, Ahornsirup und Wasser dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Schüssel aus der Maschine nehmen und Schoko-Drops mit einem Spachtel unter die Masse heben. Tamale-Teig auf Mais- oder Bananenblätter verteilen und einrollen und 45 Minuten bei 100°C im Combi-Steamer dämpfen. Sofort servieren oder im Kühlschrank lagern und kurz im Steamer aufwärmen.