

Weihnachtsbacken Rezepte

Walnusstafeln

Gattung: Backen, Plätzchen, Walnuss

200 g Bittere Schokolade
250 g Weiche Butter
6 Eier
200 g Zucker
200 g Walnüsse - gehackt

100 g Mehl
1/2 geh. TL Zimt
1 Msp. Nelken
1 Msp. Kardamom

BELAG

200 g Aprikosen- oder
- Orangenmarmelade

200 g Dunkle Kuvertüre

ZUM GARNIEREN

Walnusshälften

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, aufgelöste oder geriebene Schokolade dazugeben. Eiweiss steif schlagen. Abwechselnd Mehl, Walnüsse, Gewürze und Eiweiss unter die Schokoladenmasse heben.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse gleichmässig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 20 bis 25 Min. backen (Hölzchenprobe!).

Die Marmelade durchpassieren und auf die noch warme Kuchenplatte streichen, gut antrocknen lassen. Erst dann die aufgelöste Kuvertüre darüber verteilen. Bevor diese ganz fest wird, kleine Quatrare markieren und nach Belieben mit je einer Walnusshälfte garnieren. Nach dem Erkalten erst durchschneiden.