

Walnuss - Tonkabohnen-Ecken mit Rum

Kategorien: Plätzchen, Gewürze, Teig

Zutaten für: 20 Portionen

WALNUSS - TONKABOHNEN-ECKEN MIT RUM

DIE MAG ICH !

375	Gramm	Dinkelmehl
225	Gramm	Zucker
200	Gramm	Zartbitterschokolade
375	Gramm	Butter
5		Eier
200	Gramm	Walnüsse
1		Fuchs Gourmet-Vanille
1/2		Geriebene Fuchs Tonkabohne
50	ml	Rum
3/4	Pack.	Backpulver
1	Prise	Fuchs Tafelsalz mit Meersalz Für den Schokoladenguss
150	Gramm	Zartbitterschokolade

Anleitung:

1. Butter, Zucker, Eier schaumig schlagen. Dinkelmehl, Backpulver, Rum dazu geben und verrühren.

2. Mark einer Vanilleschote auskratzen. Tonkabohne fein reiben. Beides zu dem Teig geben. Zartbitterschokolade raspeln und Walnüsse grob hacken. Beides zum Teig geben und unterheben.

3. Ofen auf 200 °C Umluft anheizen. Teig in eine gefettete Kastenform geben. Dann Ofen auf 150 °C Umluft herunter drehen und eine Tasse mit Wasser in den Ofen stellen.

4. Walnuss-Tonkabohnen-Kuchen ca. 100 Min. backen. Kuchen nach der Backzeit auskühlen lassen und in Ecken schneiden.

5. Zartbitterschokolade für den Guss in einem Wasserbad schmelzen und sofort mit einer Gabel über das Gebäck träufeln

Die Zartbitterschokolade hat direkt nach dem Schmelzen die beste Konsistenz für das Träufeln über die Walnuss Tonkabohnen Ecken mit Rum

Nährwerte pro Portion
Brennwert: 1817 kj (441 kcal) Fett: 30.2 g
davon gesättigte Fettsäuren: 14.6 g Kohlenhydrate: 36.2 g davon
Zucker: 21.1 g Eiweiß: 7.33 g Salz: 0.25 g