

# Walnusstafeln

Zutaten für: 80 Stueck

200	Gramm	Bitterschokolade
250	Gramm	Butter, weich
6		Eier
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Walnusskerne; gehackt
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Nelken, gemahlen
1	Teel.	Zimt, gemahlen
1/2	Teel.	Kardamom, gemahlen
		Fett fuers Blech
200	Gramm	Aprikosenkonfituere
200	Gramm	Kuchenglasur
80	Gramm	Walnusshaelften z. Garnieren

## Anleitung:

Die Schokolade auflösen, etwas abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührer schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und die aufgelöste Schokolade dazugeben und gut verrühren. Eiweiss steif schlagen und abwechselnd mit gesiebttem Mehl, Walnüssen und den Gewürzen unter die Schokoladenmasse heben. Teig auf das gefettete Backblech geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 175°C 25 Minuten backen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, die noch warme Kuchenplatte damit bestreichen.

Kuchenglasur auflösen, ebenfalls auf die Kuchenplatte streichen. Mit einem scharfen Messer Quadrate von 4x4 cm markieren, jeweils eine Walnusshälfte in die Mitte setzen. Die ausgekühlte Kuchenplatte in Quadrate schneiden.

## Quelle:

\*RK\* von Konrad heizmann 25,02,04