

Walnusstafeln

200 g Bitterschokolade
250 g weiche Butter
6 Eier, getrennt
200 g Zucker
100 g Mehl
200 g gehackte Walnuskerne
1 TL Nelkenpulver
1 TL Zimt
½ TL Kardamom
Butter zum Einfetten
200 g Aprikosenkonfitüre
100 g dunkle Kuchenglasur
40 Walnusshälften

Die Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren.

Das Eigelb, den Zucker und die flüssige Schokolade gut verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen, das Mehl sieben und abwechselnd die gehackten Walnuskerne, die Gewürze, das Eiweiß und das Mehl unter die Schokoladenmasse heben.

Den Teig auf das gefettete Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175 Grad ca. 25 backen.

Etwas abkühlen lassen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Mit einem Messer Quadrate von 4 x 4 cm markieren, jeweils eine Walnusshälfte in die Mitte setzen. Die ausgekühlte Kuchenplatte in die endgültigen Quadrate schneiden.

Viel Spaß beim Backen!