Walnusstafeln

Zutaten für ca. 40 Stück:
100 g Zartbitterkuvertüre
250 g Butter
6 getrennte Eier
200 g Zucker
200 g Mehl
200 g gehackte Walnusskerne
1 Teelöffel Nelkenpulver
1 Teelöffel Zimt

Außerdem:
200 g Aprikosenkonfitüre
100 g dunkle Kuchenglasur
40 g schöne Walnusshälften

Zubereitung:
Die Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren.
Das Eigelb, den Zucker und die flüssige Kuvertüre gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen, das Mehl sieben und abwechselnd die Walnüsse, die Gewürze, das Eiweiß und das Mehl unter die Schokoladenmasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175°C

etwa 25 Minuten backen.
Inzwischen die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, die noch warme Kuchenplatte damit bestreichen.
Nachdem alles angetrocknet ist nochmals mit der Kuchenglasur überziehen.
Mit einem Messer Quadrate von 4×4 cm markieren, jeweils eine Walnusshälfte in die Mitte setzen.

Tipps:
– Falls die Walnüsse nicht mehr auf der Glasur kleben bleiben, einfach unten die Walnüsse nochmals etwas mit Kuvertüre bestreichen.
– Die Walnusstafeln nicht in einer luftdichten verschlossenen Dose lagern, da sie sonst leicht zu schimmeln beginnen.

© lecker-backen.de