

Walnußtafeln

Für etwa 80 Stück

200 g bittere Schokolade

250 g weiche Butter oder Margarine (ich nehme für Plätzchen immer Süßrahmbutter)

6 Eier

200 g Zucker

200 g Walnußkerne gehackt

100 g Mehl

1 Tl. Nelken gemahlen

1 Tl. Zimt gemahlen

½ Tl. Kardamon gemahlen

Fett für's Blech

200 g Aprikosenkonfitüre

200 g dunkle Kuchenglasur

80 g Walnußhälften zum Garnieren

Die Schokolade auflösen, etwas abkühlen lassen. Butter o. Margarine 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 der mittleren Schiene bei 175 Grad 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 aufschneiden.

Gutes Gelingen wünscht Euch

die Rübsams Maria

Maria Mihm, geb. Trapp aus Mackenzell, jetzt in Martinsried bei München