

## WALNUSS- SCHOKO-WÜRFEL

Rezept von Burgunde Uhlig

### WERKZEUGE

Backblech, Kuchengitter, Variabler  
Backrahmen oder eckige Backform,  
Blitzhacker

### ZUTATEN

180 g Butterschmalz  
100 g Schokolade, dunkel (70%)  
75 g Aprikosen, getrocknet  
100 g Walnusskerne  
200 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g Kakaopulver  
½ Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
3 Eier (L)  
300 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Kuvertüre, dunkel  
evtl. Blattgoldfitter

### ZUBEREITUNG

Butterschmalz und die Schokolade in  
Bröckchen erwärmen, bis sich die  
Schokolade aufgelöst hat. Den Backofen  
auf 180 °C, Umluft 160 °C vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen  
oder eine eckige Form mit Backpapier  
auslegen. Aprikosen und Walnusskerne  
im Blitzhacker grob zerkleinern. Mit  
Mehl, Kakao, Backpulver, Salz, Eiern,  
Zucker und Vanillezucker mischen. Die  
Schokolade unterrühren. Eine variable  
Backform auf das Backblech stellen und  
etwa auf das Maß 23 × 32 cm einstellen.  
Den Teig in die Form drücken und mit  
den Händen glatt streichen.

Im Backofen etwa 25 Minuten backen.  
In der Form auf einem Kuchengitter  
leicht abkühlen lassen. Formenrand ent-  
fernen und den Kuchen zunächst in  
Streifen schneiden. Kuvertüre in Stücke  
brechen und im Wasserbad oder in der  
Mikrowelle schmelzen. Den Kuchen  
damit bestreichen und eventuell mit  
Goldfitter sparsam bestreuen. Kuvertüre  
fest werden lassen und den Kuchen in  
Würfel oder in Streifen schneiden.

Für 25 Stück

