

## Walliser Birnen-Wein-Tarte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Plaetzchen  
Weihnachten  
Nuss/mandel

200 g Bitterschokolade  
250 g Butter, weich  
6 Eier  
200 g Zucker  
200 g Walnusskerne; gehackt  
100 g Mehl  
1 ts Nelken, gemahlen  
1 ts Zimt, gemahlen  
1/2 ts Kardamom, gemahlen  
Fett fürs Blech  
200 g Aprikosenkonfitüre  
200 g Kuchenglasur  
80 g Walnusshälften z. Garnieren

\* QUELLE

-essen & trinken 12/85  
-erfasst von Petra Holzapfel

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.