

## Walnußmonde

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

Backen  
Schokolade  
Weihnachten

250 g Butter  
250 g Puderzucker  
6 Eier  
300 g Vollmilchschokolade  
250 g ungeschälte Mandeln;  
; gerieben  
100 g Mehl  
3 tb Kakao  
200 g Kuvertüre

\* Quelle  
- Videotext  
- ARD/ZDF

\* erfaßt von  
- Frank Dingler  
- 14.12.1998

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die Hälfte der Schokolade schmelzen, kurz abkühlen lassen und unter die Eiermasse rühren. Restliche Schokolade reiben und zusammen mit Mandeln, Mehl und Kakao unter den Teig heben.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 130 °C rund 50 Minuten backen.

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und anschließend in Rauten, Quadrate oder Rechtecke schneiden. Kuvertüre schmelzen und das Gebäck damit überziehen.