

Walnusschnitten mit Schokolade von Frau Susi

Zutaten

Teig

4 Eidotter
120 g Zucker
140 g Zartbitterschokolade (für den Teig)
140 g geriebene Walnüsse
1 Vanilleschote
20 g Semmelbrösel
1 Prise Salz
150 g Zartbitterschokolade (für den Guss)

Dauer

30 Min. Zubereitung
20 Min. Backen

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

180° Umluft für ca. 15-20 Minuten

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Backform (30 x 30 cm) sorgfältig mit Backpapier auslegen, sodass der Teig später nicht anklebt.
- 2 Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Dabei regelmäßig umrühren, bis die Schokolade vollständig flüssig ist. Anschließend die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen, damit sie nicht zu heiß in den Teig kommt, sonst stocken die Eier sofort.
- 3 Die Eidotter in einer großen Schüssel zusammen mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen. Der Zucker sollte sich vollständig auflösen und die Mischung eine hellgelbe, cremige Farbe annehmen.
- 4 Nun die leicht abgekühlte Schokolade unter die Eidotter-Zucker-Masse rühren, bis eine gleichmäßige, dunkelbraune Teigfarbe entsteht. Anschließend die geriebenen Walnüsse, das Vanillemark und die Prise Salz vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Semmelbrösel ebenfalls vorsichtig einarbeiten, damit die Masse homogen bleibt, aber luftig.
- 5 Den fertigen, zähflüssigen Schokoladenteig gleichmäßig in die vorbereitete Backform geben und glattstreichen. Die Backform in den vorgeheizten Backofen stellen und den Teig ca. 20 Minuten backen. Der Teig sollte fest sein, aber noch saftig wirken, wenn man ihn leicht eindrückt.
- 6 Während die Schnitten backen die Schokolade für den Guss in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren, bis eine glatte, glänzende Masse entsteht. Nach dem Backen den Teig aus dem Ofen nehmen und noch heiß den Schokoladenguss gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Mit einem Spatel oder Löffel sorgfältig verstreichen, sodass die gesamte Oberfläche bedeckt ist.
- 7 Die Masse vollständig abkühlen lassen, damit der Guss fest wird. Anschließend den Teig in gleichmäßige Quadrate, Rauten oder Dreiecke schneiden und auf einem Tablett bereitstellen.