



## Walnuss-Schokoladenkuchen

### Zutaten:

#### Für den Schokoladen-Mürbeteig:

280 g Mehl  
200 g Butter  
120 g Puderzucker  
50 g Kakaopulver  
1 Eigelb  
1 Msp. Salz

#### Für die Füllung:

200 g Walnüsse (grob gehackt)  
60 g Kuvertüre (grob gehackt)  
80 g Butter  
60 g brauner Zucker  
3 Eier  
2 EL Sahne  
30 g Mehl

160 g halbe Walnüsse

### Zubereitung:

- Die kalten Butterwürfel zusammen mit dem Puderzucker, dem Ei und der Messerspitze Salz mit einem Knethaken oder mit den Händen verkneten.
- Das Mehl und das Kakaopulver darüber sieben und mitkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Folie packen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Eine Form mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier und dem Mürbeteig auslegen und diesen ca. 15 min bei 160 °C ohne Füllung backen. Damit der Kuchen seine Form beim Backen behält, empfehlen wir den Mürbeteig mit getrockneten Linsen oder Erbsen auszufüllen. Diese werden danach wieder entfernt.
- Für die Füllung den Butter, zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier dazugeben.
- Dann werden zunächst die flüssige Sahne und das Mehl untergerührt und danach die Nüsse zusammen mit der Kuvertüre untergehoben.
- Die Masse auf den vorgebackenen Mürbeteig streichen und 160 g halbe Walnüsse darauf verteilen.
- Dieses dann bei 160 °C 55 min. lang backen und mit Puderzucker bestäuben.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!**



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S