



WALNUSS-SCHOKOLADEN-KUCHEN MIT APRIKOSEN UND LAVENDELBLÜTEN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
10 Stücke, Kastenform 20 cm



Zubereitungszeit
60 - 90 Minuten

Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen? Dann nichts wie los!

Zutaten

- 100 g Ovomaltine Crunchy Schokolade
- 125 g Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Walnüsse
- 120 g getrocknete Soft-aprikosen
- 50 ml Orangensaft
- etwas abgeriebene Bio-Orangenschale
- 200 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 1 TL getrocknete Lavendelblüten
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Butter und Mehl für die Form
- 2 - 3 EL Schokoladensauce (nach Belieben)

Zubereitung

- ★ Die Schokolade fein reiben. Die Mandeln mit dem Vanillezucker und der Hälfte der Walnüsse im Blitzhacker fein mahlen. Die Aprikosen hacken und in einer Schale mit dem Orangensaft und der Orangenschale mischen.
- ★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Form ausbuttern und mit Mehl ausstauben. Die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen und nach und nach die Eier hinzufügen. Die geriebene Schokolade, die Mandel-Walnuss-Mischung, die eingeweichten Aprikosen und ½ TL Lavendelblüten unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterziehen.
- ★ Den Teig in die Form füllen, die übrigen Walnüsse darauf legen und die übrigen Lavendelblüten aufstreuen. Den Kuchen etwa 1 Std. im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Anschneiden nach Belieben mit Schokosauce beträufeln.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

