



Schokoladenkranz mit Walnüssen

Ein herrlich saftiger Schokoladenkuchen für festliche Stunden. Der Kuchen hat eine Schokoladenglasur mit Kaffee und Walnüsse als Verzierung.

Zutaten:

Für den Teig:

200g Butter oder Margarine

200g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200g zartbittere Blockschokolade

120g Weizenmehl

Margarine um Einfetten der Backform

Semmelbrösel zum Ausstreuen der Backform

Für die Glasur:

100g zartbittere Blockschokolade

2 Eßlöffel starken Kaffee oder Espresso

12 bis 14 Walnuskerne zum Verzieren

Zubereitung

Butter zerlassen und in einer Schüssel mit Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen und die Eigelb unterrühren.

Blockschokolade im Wasserbad auflösen. Warme Blockschokolade in die Masse rühren. Nach und nach das Mehl unterrühren.

Eiweiß zu Eischnee schlagen und zum Schluß vorsichtig unter den Teig unterheben.

Eine Kranzform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 bis 200 Grad für 40 bis 50 Minuten backen. Garprobe mit einer Stricknadel machen. Bleibt die Nadel trocken, ist der Kuchen gar.

Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Blockschokolade für die Glasur im Wasserbad auflösen und mit dem Kaffee (oder einem kleinen Espresso) verrühren. Den Kranz glasieren und mit den Walnus-Hälften verzieren.