

Rezept

GEWÜRZTER SCHOKOTRAUM

Ein Rezept von GEWÜRZTER SCHOKOTRAUM, am 28.06.2026

Zutaten

100 g ganze oder gemahlene Walnüsse	1/2 Vanilleschote
1 TL Zimtpulver	1/4 TL gemahlene Nelken
1/4 TL gemahlener Kardamom	200 g Zartbitterschokolade (60 -70 % Kakaoanteil)
200 g Butter	175 g Zucker
1/4 TL Meersalz	4 Eier (M oder L)
1 EL brauner Rum	40 g Mehl
Butter zum Fetten der Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (24 - 26 CM Ø, 12 - 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten.

2. Die ganzen Walnüsse fein hacken. Gehackte oder gemahlene Nüsse in eine Pfanne geben und bei geringer Hitze anrösten. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen (die Schote eventuell für Gewürzaprikosen aufheben, siehe Tipp) und mit Zimt, gemahlene Nelken und Kardamom zu den Nüssen geben. Alles so lange weiterrösten, bis die Gewürze zu duften beginnen und die Nüsse leicht Farbe bekommen.

3. Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad (siehe) unter Rühren mit einem Teigspatel schmelzen. Den Zucker und das Salz dazugeben und gründlich unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Schüssel von dem Wasserbad nehmen. Nun nach und nach die Eier unterrühren (es soll keine Luft unter den Teig gearbeitet werden), dann den Rum und die Gewürznüsse. Das Mehl darübersieben und gut einarbeiten.

4. Den Teig in der Form verteilen und im Ofen (Mitte) 24 - 26 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ein wenig abkühlen oder komplett auskühlen lassen. In kleinen Stücken servieren - er ist sehr mächtig!