

# Schokoladen-Walnussauflauf mit Burgunderweichseln

## ZUTATEN:

70 g Butter  
70 g Schokolade  
70 g Walnüsse gerieben  
70 g Biskuitbrösel  
70 g Zucker  
4 Eidotter  
4 Eiklar  
Vanille, Salz, Orangen- und Zitronenabrieb  
Butter und Zucker für die Formen

## Für die Burgunderweichseln:

250 g Burgunderwein  
2 EL Honig  
10 g Vanillezucker  
40 g Kristallzucker  
Zimtstange, Sternanis  
½ EL Vanillepuddingpulver  
1½ EL Wasser  
250 g kernlose Weichsel  
Kirschbrand zum Aromatisieren



## ZUBEREITUNG:

Butter, Salz, Vanille mit dem halben Zucker schaumig schlagen. Aufgelöste Schokolade langsam dazugeben. Dotter nach und nach einrühren. Walnüsse und Biskuitbrösel mischen.

Eiklar mit dem restlichen Zucker zu schmierigem Schnee schlagen und mit Brösel unter die Schoko-Butter Masse heben.

Masse zu  $\frac{3}{4}$  hoch in die Darioleformen füllen. Im Wasserbad bei 160°C ca. 20-25 Minuten backen.

Währenddessen den Burgunderwein mit Honig, Vanille- und Kristallzucker, Sternanis, Zimtstange sowie eine Prise Salz aufkochen. Um ein Drittel einkochen lassen.

Vanillepuddingpulver mit Wasser verrühren und in den Rotweinsud mischen. Weichsel einrühren. Mit Kirschbrand aromatisieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof-Küchenchef

Johann Pabst



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)