

Weihnachtsbacken Rezepte

Walnußkuchen

Gattung: Kuchen, Nuß, Weihnachten, Backen

Für Den Mürbeteig

300 g Mehl	1 Prise Salz
150 g Butter	1 Ei
100 g Zucker	Fett für die Form

Für Die Füllung

300 g Walnüsse	50 g Honig
2 Essl. Butter	1 Teel. Orangenschale
200 g Zucker	1 Prise Zimt
50 ml Orangensaft	1 Eigelb
150 g Schlagsahne	

Aus Mehl, kalter Butter, Zucker, Salz und Ei schnell einen glatten Mürbeteig kneten, in Folie gewickelt kalt stellen.

5/6 der Nüsse grob hacken. Butter mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und unter ständigem Rühren zu Karamell kochen. Wenn der Karamell anfängt, dunkel zu werden, mit dem Orangensaft ablöschen, dabei ständig rühren, damit sich alle Klümpchen auflösen. Sahne, Honig, Orangenschale und Zimt unter Rühren dazugeben, nochmals aufkochen lassen und die Nüsse einrühren. Die Masse abkühlen lassen.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auskleiden, den Rand fetten. Etwa 2/3 des Mürbeteiges dünn ausrollen, Boden und Rand der Springform damit auskleiden. Die Nuss-Masse draufgeben. Den überstehenden Rand nach innen auf die Füllung klappen.

Übrigen Teig dünn ausrollen, mit dem Messer oder Teigrädchen in Streifen schneiden und dekorativ auf die Füllung legen (Gitter). Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen, nach Belieben mit Walnusshälften dekorieren. Im Ofen bei 200 Grad C etwa 40 Minuten backen (Gas: Stufe 3).