

Rezept

Honigkuchentorte mit Walnussfüllung

Ein Rezept von Honigkuchentorte mit Walnussfüllung, am 18.06.2026

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

200 g Walnusskerne	6 Äpfel
100 g Rosinen	3 EL Zucker

FÜR DEN TEIG:

125 g Honig	65 g Butter
2 Eier	125 g Zucker
2 EL Rum	200 g Mehl (Type 550)
2 TL Backpulver	100 g zarte Haferflocken
2 TL Lebkuchengewürz	

FÜR DIE DEKO:

30 g Puderzucker	1/2 EL Honig
300 g Vollmilchkuvertüre	30 ml Haselnussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Für die Füllung Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, vom Herd nehmen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel grob raspeln, falls nötig, in einem Sieb abtropfen lassen und mit Rosinen, der Hälfte der Walnüsse und Zucker mischen. Für den Teig den Honig mit der Butter zerlassen, vom Herd nehmen. Die Eier mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver sieben und mit Haferflocken und Lebkuchengewürz mischen. Zuerst die Honigmasse, dann die Haferflockenmischung gleichmäßig unter die Eischaummasse rühren.
2. Zuerst nur die Hälfte des Teigs in die Form füllen und die Apfelmischung darauf verteilen. Dann den übrigen Teig daraufgeben und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Deko die übrigen gerösteten Walnüsse mit Puderzucker in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren, Honig dazugeben. Die klebrige und heiße (Vorsicht!) Masse auf Backpapier ausstreichen und abkühlen lassen, dann grob zerkleinern.

4. Für die Glasur Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, es sollten keine Schlieren zu sehen sein. Den abgekühlten Kuchen auf ein Kuchengitter stellen, dünn glasieren und mit den Walnuss-Splittern dekorieren. Trocknen lassen und bis zum Verzehr kühl stellen.