

Rezept

# Walliser Walnusskuchen

Ein Rezept von Walliser Walnusskuchen, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>1 EL</b> Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>30 g</b> Zwieback (3 Stück)
<b>3</b> Eier	<b>1 TL</b> 1 gestrichener TL Backpulver
<b>100 g</b> Vollmilch-Kuvertüre	Fett und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kranzform von 18 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Zum Garnieren 8 Walnusskerne beiseitelegen. 50 g Walnusskerne fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, gehackte Walnusskerne zufügen und unter Wenden kurz rösten. 1 EL Zucker darüberstreuen, leicht karamellisieren, dann abkühlen lassen.
2. Die restlichen Walnüsse und grob zerbrochene Zwiebacke im Blitzhacker fein mahlen. Die Form gründlich einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 175° vorheizen.
3. Eier und restlichen Zucker kräftig verrühren, bis die Masse schaumig ist. Walnuss-Zwieback-Mischung, Backpulver und karamellierte Walnüsse unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei milder Hitze schmelzen lassen. Den Kuchen damit überziehen und mit den ganzen Walnusskernen verzieren.