

Rezept

Walnusskuchen Dauphiné

Ein Rezept von Walnusskuchen Dauphiné, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Walnusskerne	190 g Zucker
6 Eier	75 g Mehl
Butter und Mehl für die Form	Puderzucker zum Bestreuen
Walnusshälften zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

2. Die Walnusskerne zusammen mit 40 g Zucker in der Küchenmaschine grob mahlen (oder fein hacken und mit dem Zucker gut mischen). Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe und die restlichen 150 g Zucker weißcremig aufschlagen. Die Nüsse mit dem Mehl vermengen und unter die Creme rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 190°) 30 Min. backen. Den Kuchen 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann aus der Form nehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Walnusshälften garnieren.