

Rezept

Walnusstorte mit Sahne und Eierlikör

Ein Rezept von Walnusstorte mit Sahne und Eierlikör, am 25.06.2026

Zutaten

130 g Walnusskerne	30 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
100 g gemahlene geschälte Mandeln (Mandelmehl)	50 g Kartoffelmehl
50 g Maisstärke	1 Pck. Natron (5 g)
250 g weiche Butter	250 g Zucker
3 ½ EL Vanillezucker	4 Eier (M)
1 Msp. abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	3 EL Zitronensaft
2 cl Rum	2 Msp. Zimtpulver
30 g Kakaopulver	300 g Sahne
150 g Eierlikör	Butter für die Form
Mandelmehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (20 - 24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Form mit Butter fetten und mit Mandelmehl ausstreuen. 30 g Walnüsse und die Kuvertüre grob hacken. Übrige Walnüsse in einer Nussmühle oder im Blitzhacker fein mahlen, dann mit Mandel- und Kartoffelmehl, Maisstärke und Natron mischen. Gehackte Kuvertüre und gehackte Walnüsse dazugeben.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker und ½ EL Vanille-zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Eier einzeln dazugeben und gründlich unterrühren. Zitronenschale und -saft, Rum, Zimt und Kakao untermischen. Die Mandel-Kuvertüre-Mischung dazugeben und alles kurz auf höchster Stufe verrühren. Die Masse in die Form füllen und im Ofen ca. 45 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen, abkühlen lassen und kühl stellen.
3. Inzwischen die Sahne mit übrigem Vanillezucker steif schlagen und den abgekühlten Kuchen damit toppen. Den Eierlikör dekorativ darüberträufeln und den Kuchen zum Servieren in Stücke schneiden. Der Walnusskuchen kann bereits 1 - 2 Tage im Voraus gebacken werden. Das Topping erst zum Servieren zubereiten und frisch auftragen.