



Walnusskuchen zum Tee oder Kaffee

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Nahezu Mehl frei, ein wunderschöner Familien - oder Teekuchen

Zutaten

- Für die Nüsse:
- 200 g Walnusskerne, geröstet
- 150 g Zucker
- Für 12 Stücke einer 22 cm großen Springform:
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiss, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 200 g saure Sahne
- 1 Prise Salz
- 180 g Semmelbrösel, hausgemacht
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Springform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Walnusskerne in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten, auf Küchentrepp geben, abkühlen lassen.

Schritt3

Mit dem Stabmixer und 150 g Zucker zerkleinern, fein mahlen.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker und 100 g Zucker mit dem Quirl luftig aufschlagen. Nach und nach die weiche Butter dazu geben, etwas weiter schlagen.

Schritt6

Die Nuss - Zucker Mischung unterheben, zuletzt folgt die saure Sahne. Nunmehr abwechselnd, das steif geschlagene Eiweiss und die restlichen Semmelbrösel unter die Masse heben.

Schritt7

In eine Springform füllen und für 45 min. auf der mittleren Schiene backen, zur Sicherheit die "Nadelprobe" machen.

Schritt8

Heraus nehmen, auskühlen lassen und dick mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/walnusskuchen-zum-tee-oder-kaffee/>