

## Walnuss - Kuchen 2

Kategorien: Gefüllt, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
6		Eigelb
1	Teel.	Salz
125	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Vanilleessenz

### *FÜLLUNG*

---

200	Gramm	Gem. Walnußkerne
150	Gramm	Rohrzucker
2	Essl.	Butter, zerlassen

### Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und für 30 min kalt stellen. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die gemahlene Walnüsse mit dem Rohrzucker vermischen, die zerlassene Butter dazugeben und alles gut durcharbeiten, bis grobe Krümel entstehen. Eine Tarteform (ca. 22cm Ø) buttern. Knapp 2/3 des Mürbteigs ausrollen und die Form damit auslegen - der Teig ist recht dick.

Die Füllung darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, über die Füllung legen und die Teigränder fest zusammendrücken. Zwei oder drei Löcher in die Mitte des Teigdeckels stechen, damit Dampf entweichen kann. Den Kuchen auf der untersten Schiene 15 min bei 190°C und weitere 25-20 min bei 175°C backen.

Für ein Backblech wird ca. die 2 1/2-fache Menge benötigt.

Für Plätzchen:

auf Backblech ca 3mm dick ausrollen, die Füllung drauf streichen, die zweite Teigplatte auflegen leicht andrücken, oberer Schicht mit Ei bestreichen und mit einer Gabel oder Riefhorn rillen über Kreuz ziehen und 160°C, 15-20 Min backen.

Natürlich kannst du die Walnüsse auch durch Haselnüsse ersetzen.