

## Walnuss - Kuchen 3

Kategorien: Kuchen, Gefüllt, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Rezept

### *FÜR DEN TEIG*

---

|     |        |                    |
|-----|--------|--------------------|
| 250 | Gramm  | Mehl               |
| 65  | Gramm  | Zucker             |
| 1   | Prise  | Jodsalz            |
| 1   | Pack.  | Vanillezucker      |
| 75  | Gramm  | Diät Backmargarine |
| 1   | klein. | Ei                 |

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 300 | Gramm | Walnusskerne           |
| 100 | Gramm | Zucker                 |
| 1   | Pack. | Vanillezucker          |
| 250 | ml    | Kaffeesahne            |
| 3   | Essl. | Kaffee- oder Nusslikör |

### *FÜR DIE GARNITUR*

---

|    |  |  |
|----|--|--|
| 20 |  | Kaffeesahne zum Bestreichen<br>Walnusshälften,<br>Außerdem: Puderzucker zum Bestäuben. |
|----|--|--|

### Anleitung:

Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker auf einem Backbrett mischen. Gut gekühlte Margarine in Flöckchen darauf geben und mit einem Messer grob durchhacken. Das verschlagene Ei zufügen und alles rasch zu einem Teig verkneten. Teig abdecken und 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Walnüsse grob hacken. Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Sobald der Zucker gelblich ist, Vanillezucker und Kaffeesahne zufügen, kurz darin erhitzen. Den Topf anschließend von der Platte nehmen. Die Walnüsse und den Likör untermischen. Die Nussmasse dann abkühlen lassen.

Etwas Teig zum Garnieren der Torte abnehmen und beiseite stellen. Die übrige Teigmenge halbieren und beide Hälften getrennt ausrollen. Mit der einen Teighälfte den Boden einer gefetteten Springform (26 cm Durchmesser) auslegen. Aus der zweiten Hälfte eine Platte in Springformgröße ausschneiden. Die hier entstandenen Teigreste zu einer Rolle formen und als 2 cm hohen Rand in die Form drücken. Tortenboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Nussmasse auf dem Boden verteilen, den Teigdeckel darauf setzen, rundherum gut andrücken und mit Kaffeesahne bestreichen. Teigdeckel ebenfalls mehrfach mit einer Gabel einstechen.- Aus dem Teigrest zum Garnieren Figuren oder andere Plätzchenformen ausstechen.

Die Motive mit Kaffeesahne bepinseln und zusammen mit den Walnusshälften auf dem Teigdeckel dekorativ verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd. 200 Grad C; Gas: Stufe 3; Umluft : 180 Grad C) etwa 40 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 420 kcal (930 kJ).