

Walnusskuchen - Eingemacht

Kategorien: Kuchen, Nüsse, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
3		Eier
240	Gramm	Mehl
		Evtl. etwas Milch
60	Gramm	Grob gehackte Waln•sse

Anleitung:

Diese Teigmasse reicht zum Füllen von 7 Sturzgläsern 1/2-Liter oder 3-4 Sturzgläser 3/4-Liter. Man rührt die Butter schaumig und gibt abwechselnd Zucker und die Eier hinzu Dann das gesiebte Mehl, evtl. etwas Milch und die grob gehackten Walnüsse einrühren. Nur soviel Milch verwenden, daß der Teig reißend vom Löffel fllt. Die Gläser bis zur Hälfte mit dem Teig fllen und ohne Deckel 75 Minuten bei 180°-190°C Backofen vorbacken. Nach erfolgter "Stricknadelprobe" die Gläser abkühlen lassen und anschließen 30 Minuten bei 100°C einkochen.