

Walnusskuchen

Zutaten:

1 Eigelb
200 g Butter
300 g Zucker
1 Ei
300 g Walnüsse
50 ml Orangensaft
150 g Sahne
50 g Honig
Zimt
300 g Mehl

Experimentiervorschrift:

Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker und das Ei zu einem Teig verkneten.

250 g Walnüsse grob zerkleinern. 50 g Butter und 200 g Zucker unter Rühren erhitzen. Die Masse soll karamelisieren. Orangensaft dazu geben. Dann Sahne, Honig und Zimt hinzufügen und kurz aufkochen. Dann die Walnüsse dazu geben.

2/3 des Bodens in eine Springform geben und die Nussmasse darauf streichen. Den restlichen Teig ausrollen und Streifen schneiden und diese gitterförmig auf die Nussmasse legen. Den Teig mit Eigelb bestreichen und die restlichen Nüsse auflegen. Der Kuchen muss etwa 40 Minuten backen.