

Benötigte Zutaten

Für den Teig:

300 g	geriebene Walnüsse
5	Eier (Gr. M)
250 g	Premium Teebutter (weich)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
220 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver

Für den Guss:

200 g	Zartbitterkuvertüre
3 EL	Premium Teebutter

Für die Dekoration:

300 g	Walnüsse

Nusskuchen vom Blech

In der Fernsehgartenküche geht es Anfang November um einen ganz typischen Herbstvertreter – um die Walnuss. Daraus lässt sich im Handumdrehen ein feiner Blechkuchen zaubern. Lassen Sie es sich schmecken und viel Freude bei der Zubereitung wünschen Iris Köck und Team.

Anleitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Drei Eier trennen und die Eiklar mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Butter, den restlichen Zucker und eine Prise Salz gut mixen. Die drei Eigelb und zwei ganze Eier dazugeben und kräftig mixen.

3. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit den gemahlenen Nüssen unter den Teig mischen.

4. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 30 Minuten backen.

5. Den Kuchen auskühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen. Die Schokolade über den Kuchen gießen und dünn verteilen.

7. Den Kuchen mit ganzen Walnussstücken dekorieren und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten