

Hier und heute



Walnusskuchen mit Vanillesoße

Dieser Kuchen von Marcel Seeger steckt voller gesunder Walnüsse. Unser Konditormeister serviert ihn mit selbstgemachter Vanillesoße.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Die Zutaten

- 3 Eier (Gr. M)
- 380 g Zucker
- 210 ml Milch
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 630 g Mehl Typ 550
- 18 g Backpulver
- 220 g Sultaninen (30 Minuten in Wasser eingeweicht und abgetropft)
- 200 g grob gehackte Walnüsse
- 45 g Pinienkerne

Zubereitung

Den Tortenring am Boden mit Backpapier einschlagen, von innen ausbuttern und bemehlen. Alternativ kann man auch eine Springform verwenden. Den Backofen auf 150° C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Eier, Zucker, Milch, Vanillemark und Salz verrühren. Mehl und Backpulver gründlich vermischen und untersieben. Die eingeweichten Sultaninen, gehackte Walnüsse und Pinienkerne zugeben und alles zu einem glatten Teig verbinden. Den fertigen Teig in die Backform füllen. Anschließend den Walnusskuchen im vorgeheizten Backofen circa 75 Minuten backen. Anschließend leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen und dann vollständig auskühlen lassen.

Tipps

- Kuchen mit etwas Puderzucker dünn besieben.
- Die Sultaninen vor dem Backen in Wasser einweichen, da sie sonst dem Kuchen Feuchtigkeit entziehen.
- Durch die niedrige Backtemperatur wird der Kuchen gleichmäßig durchgebacken und überall gar
- Dazu passt gut warme Vanillesoße. Hierfür 400 ml Milch mit 10g Vanillepuddingpulver, 1 Prise Salz, etwas Vanillemark, 30 g Zucker und einem Ei unter Rühren aufkochen und dann leicht abkühlen lassen.