

# Kuchen mit grünen Bohnen und Walnüssen

Einen leckeren Kuchen mal anders. Das Rezept für Kuchen mit grünen Bohnen und Walnüssen ist eine absolute Bereicherung für alle, die schnelle Küche lieben!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

220 g	<a href="#">Bohnen</a> (grüne)
80 g	<a href="#">Speck</a>
60 g	Walnüsse
250 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
2 TL	Backpulver
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 ml	Walnussöl
100 ml	Weißwein
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den Kuchen mit grünen Bohnen und Walnüssen zuerst die Walnüsse fein hacken. Dies kann entweder im Mörser passieren oder aber, wer den nicht zur Hand hat ganz einfach mit einem Fleischklopper. Dazu die Nüsse in einen Einfrierbeutel geben. Dabei darauf achten, dass die Nüsse nicht übereinander liegen, sondern nebeneinander.
2. Nun ein Küchentuch über den Beutel legen und mit dem Fleischklopper kräftig draufhauen. Danach den Speck in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

3. In einer kleinen Schüssel das Mehl fein einsieben, Zucker hinzugeben und das Backpulver ebenfalls einstreuen. Die Eier in einer weiteren Schüssel gemeinsam mit dem Walnussöl schaumig schlagen. Den Wein dazugießen und alles unter das Mehl rühren. Diesen Teig mit Salz und Pfeffer würzen, Bohnen, Speck und Walnüsse vorsichtig unterheben.
4. Nun die Kastenform ausfetten und den Teig einfüllen. Circa 50 – 60 Minuten backen.

## **Tipp**

Zum Kuchen mit grünen Bohnen und Walnüssen kann man Salat reichen, wenn er warm als Hauptgericht serviert wird. Aber auch kalt schmeckt er echt lecker! Wer lieber frische Bohnen verwendet, statt welche aus der Dose muss diese vorher klein schneiden und vorkochen. Sonst sind sie zu hart.