Walnusskuchen mit feinem Rumaroma

Das Rezept vom Walnusskuchen mit feinem Rumaroma passt sehr gut in die Winterzeit und ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
200 g	Walnüsse (ohne Schale)
200 g	Margarine
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
2 EL	Milch
1 Flasche	Rumaroma (oder nach Belieben)
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)
1 Stk.	Backform (Kastenform 25 cm)

Zubereitung

1. Für den **Walnusskuchen mit feinem Rumaroma** zuerst eine Kastenform (ca. 25 cm) dünn ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Backofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand in kleine Stücke zerschlagen.

3. Dann die Margarine mit dem Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren.

4. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Danach die Milch und das Rumaroma hinzufügen.

6. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und unterheben.

7. Letztendlich die Walnüsse unter den Teig ziehen.

8. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Walnusskuchen mit feinem Rumaroma kann man vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.