Walnusskuchen

Der Walnusskuchen ist ein wunderbarer Rührkuchen, der durch intensiven Geschmack überzeugt. Ob pur, mit Schokoglasur oder Schlagobers, ein ideales Rezept für alle Nussliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter (weiche)
175 g	Zucker
5 Stk.	Eier
250 g	Weizenmehl
200 g	Walnüsse (gemahlen)
1 Packung	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
150 ml	Vollmilch

Zubereitung

1. Für den **Walnusskuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform 24 cm oder Kastenform 28 cm einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Die weiche Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel ca. 2 Minuten schaumig rühren. Anschließend die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Weizenmehl, gemahlene Walnüsse, Backpulver, Salz und Zimt in einer separaten Schüssel vermengen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Vollmilch zur Eier-Butter-Masse geben und kurz verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen – bei Bedarf etwas mehr Milch zufügen.

2. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf unterer Stufe zirka 60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Stäbchenprobe machen! Den Walnusskuchen kurz in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben

mit Staubzucker bestäuben oder mit einer Schokoglasur verzieren oder überziehen.

Tipp

Der Walnusskuchen hält sich in einer Dose mehrere Tage frisch und lässt sich aber auch hervorragend einfrieren.