

Endgradiger Walnusskuchen@Katja Jochum

Arbeitszeit 35 Min

Gesamtzeit 1 Std. 45 Min

Blech James von PC

Zutaten

- 380 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei
- 250 g Sahne
- 170 g Zucker
- 55g Honig
- 380 g Walnüsse, ohne Schale
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter



Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Ei, Salz und Butter in den Mixtopf geben und **40 Sek./Stufe 4** vermischen. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen. In dieser Zeit Mixtopf ausspülen.
2. Sahne, Zucker und Honig in den Mixtopf geben und **5 Min. 30 Sek./Varoma/Stufe 1** aufkochen.
3. Walnüsse, Salz und Butter zugeben und **5 Min./Varoma/Stufe 2** kochen, dann Messbecher einsetzen und **2 Sek./Stufe 4** zerkleinern.
4. Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. in den James von PC legen und am Rand ca 1-2 cm hochziehen.
6. Lauwarme Walnussfüllung auf dem Teig verurteilen und auf einem Rost auf der untersten Schiene 30-35 Minuten (180°C) backen, dabei nach ca. 15 Minuten mit Backpapier abdecken. Walnusskuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann in kleine Ecken schneiden - eignet sich auch gut als Kekse.