

www.walnuss.de



Schokoladentraum & Backvergnügen

mit kalifornischen Walnüssen

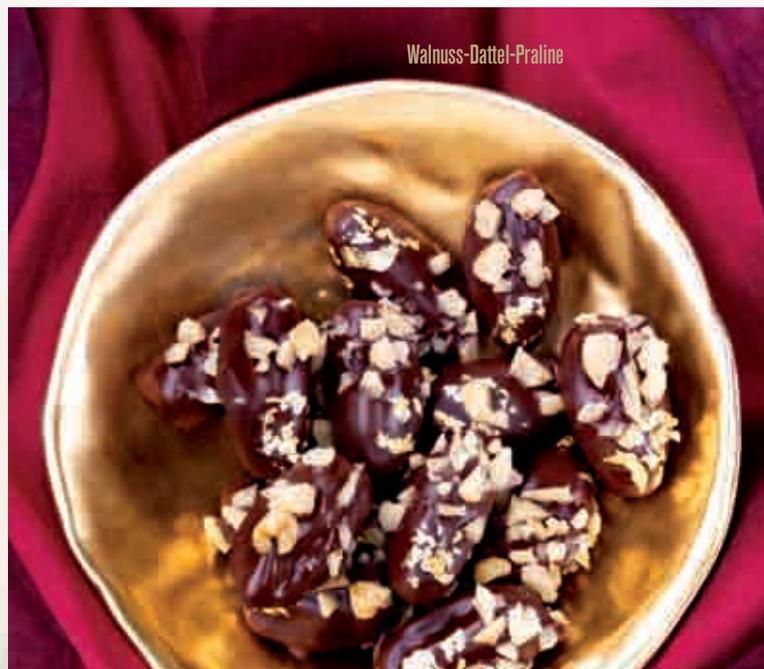


Petits Fours, Plätzchen und Pralinen



8 Rezepte für Petits Fours, Plätzchen und Pralinen mit Walnüssen

Wenn die Tage kürzer werden und es draußen nur noch kalt und ungemütlich ist, verwöhnen wir uns gern mit süßen Leckereien: Zart schmelzende Schokolade, feine Plätzchen und cremige Törtchen – wer könnte dieser kulinarischen Verführung widerstehen? Und was würde besser zu Schokoladentraum und Backvergnügen passen als knackfrische Walnüsse aus Kalifornien?



Walnuss-Dattel-Praline

Nur sie haben dieses unverwechselbare Nussaroma mit der feinen, leicht bitteren Note, die sich so perfekt mit Schokolade und Süßem verbindet. Gerade das Zusammenspiel der unterschiedlichen Aromen und Texturen macht die Raffinesse unserer Rezepte aus. Geben Sie sich der Versuchung hin und probieren Sie es aus. So wird die Winterzeit zur Genießerzeit.

[Rezept 1]



Sacher-Walnuss-Törtchen

Zutaten für ca. 12 Stück:

Für den Teig:

100 g kalifornische Walnüsse
300g Zartbitter-Kuvertüre
5 Eier (M)
200g Zucker
1 Prise Salz
250 g weiche Butter
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
150g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

Außerdem:

2 E L Kirschwasser
200g Zartbitter-Kuvertüre
12 kalifornische Walnusshälften

1. Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2 - 3, Umluft: 160 Grad) ca. 8 - 10 Minuten rösten, dabei einmal wenden. Auskühlen lassen und fein hacken.

2. Kuvertüre schmelzen. Abkühlen lassen.

3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte Zucker und Salz einrieseln lassen. Butter cremig rühren. Nach und nach Eigelb, restlichen Zucker, Vanillezucker zufügen. Geschmolzene Kuvertüre und 1/3 Eischnee unterrühren. Restlichen Eischnee und die mit Mehl und Backpulver gemischten Walnüsse unterziehen.

4. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Ca. 45 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken. Tortenboden mit Kirschwasser bepinseln und auskühlen lassen.

5. Aus dem Tortenboden mit einem Ausstechring (ca. 6 cm Ø) 12 Törtchen ausstechen.

6. Kuvertüre wie unter 2. schmelzen. Törtchen damit überziehen und mit Walnüssen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten und Kühlzeit

Pro Stück:
Energie: 474 kcal / 1979 kJ
Protein: 6,8 g, Fett: 31,9 g
Kohlenhydrate: 39 g

[Rezept 2]



Safranbirne mit Chili-Schokoladen-Walnuss-Sauce

Zutaten für 4:

Für die Birnen:

500 ml Weißwein
50 g Zucker
einige Safranfäden
4 Birnen (z.B. Anjou)

Für die Sauce:

50 g kalifornische Walnüsse
1 EL Olivenöl
1 Messerspitze Chili (geschrotet)
125 ml Milch
125 g Edelbitter-Schokolade
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Außerdem:

Minze zum Garnieren

1. Weißwein mit Zucker und Safran ca. 5 Minuten kochen. Birnen halbieren, schälen und das Kerngehäuse entfernen. 6 - 8 Minuten in dem Weißwein-Fond nicht zu weich dünsten. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

2. Walnüsse hacken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Walnüsse darin kurz rösten. Chili untermischen. Aus der Pfanne nehmen.

3. Milch aufkochen, Schokolade in Stücke brechen und in der Milch unter Rühren schmelzen. Walnüsse und Vanillezucker unterrühren.

4. Birnen aus dem Fond nehmen und mit der heißen Schokoladensauce zusammen anrichten. Mit Minze garniert servieren.

Tip: Wenn Sie neben der Schärfe eine frische aromatische Note mögen, die Hälfte der Schokolade durch eine Schokolade mit Minze ersetzen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten und Kühlzeit

Pro Portion:
Energie: 470 kcal / 1974 kJ
Protein: 6,7 g, Fett: 21,8 g
Kohlenhydrate: 53 g



Schoko-Walnuss-Soufflés

Zutaten für 6:

80 g kalifornische Walnüsse
 100g Edelfbitter-Schokolade
 80ml Wasser
 1TL Espressopulver (Instant)
 25g Butter oder Margarine
 1P rise Salz
 40g Mehl
 4 Eier (M)
 2 Eiweiß (M)
 125g Zucker
 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
 1P rise Muskatblüte
 1 Messerspitze Backpulver

Außerdem:

Kakaopulver zum Bestäuben

1. Walnüsse fein mahlen, in einer Pfanne kurz rösten. Souffléformen (ca. 150 ml) mit Butter auspinseln und Walnüssen ausstreuen. Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2 - 3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine tiefe Auflaufform zweifingerbreit mit kochendem Wasser füllen. Auf den Rost im Backofen stellen (mittlere Schiene).

2. Schokolade in Stücke brechen und schmelzen.

3. Wasser mit Espressopulver, Butter, Salz aufkochen. Mehl hineinschütten und unter Rühren mit einem Kochlöffel kurz „abbrennen“. 2 Eier mit Knetbacken des Handrührers unterrühren. Teig in eine Schüssel geben.

4. Restliche Eier trennen. Alle Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, restlichen Zucker, Vanillezucker, Muskatblüte, geschmolzene Schokolade zum Teig geben, unterrühren. Walnüsse mit Backpulver mischen, unterrühren. Erst die Hälfte Eischnee, dann den restlichen unterheben.

5. Teig in die Formen füllen, ins Wasserbad setzen und ca. 30 - 35 Minuten backen. Mit Kakaopulver bestäubt sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

Pro Portion:

Energie: 391 kcal / 1637 kJ
 Protein: 10,3 g, Fett: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 40 g



Walnuss-Schoko-Tiramisu

Zutaten für 8:

Für den Biskuit:

60 g kalifornische Walnüsse
 3 Eier (M)
 60 g Zucker
 1 Päckchen Vanillinzucker
 2 EL heißes Wasser
 50 g Mehl
 2 TL Kakaopulver zum Backen (12 g)
 1 TL Backpulver

Für die Creme:

80 g kalifornische Walnüsse
 150 g weiße Kuvertüre
 250 g Mascarpone
 50 ml fettarme Milch
 2 EL Amaretto (oder Rum)
 30 g Mokkaschokolade
 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale

Außerdem:

2 EL Kaffeelikör
 Kakaopulver zum Bestäuben

Pro Portion:

Energie: 468 kcal / 1950 kJ
 Protein: 9,6 g, Fett: 33,8 g
 Kohlenhydrate: 30 g

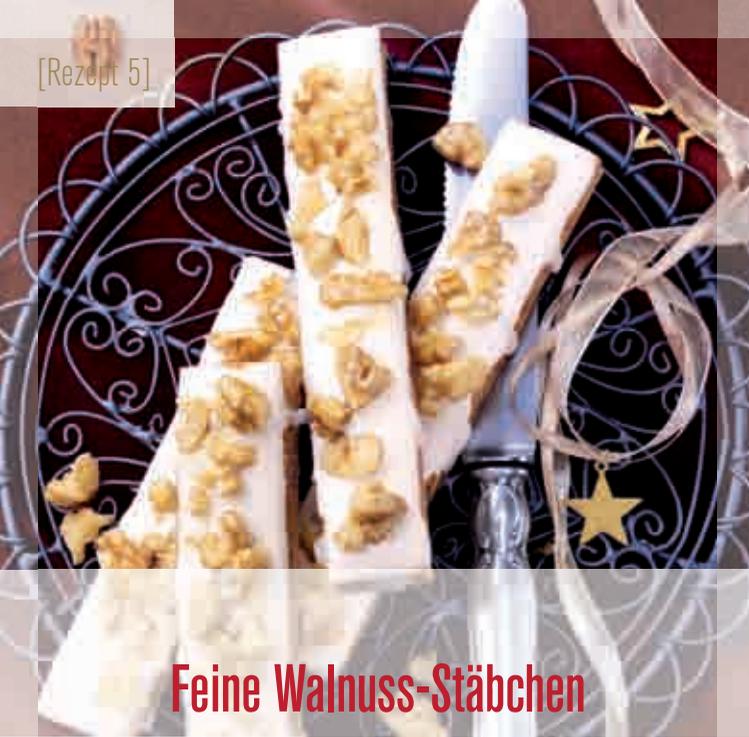
1. Walnüsse fein mahlen. Eier, Zucker, Vanillinzucker, Wasser schaumig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver mischen, darüber sieben. Walnüsse unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen (ca. 26 x 24 cm) darauf setzen, mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2 - 3, Umluft: 160 Grad) ca. 10 - 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Für die Creme Walnüsse hacken, in einer Pfanne kurz rösten, auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen. Abkühlen lassen. Mascarpone mit Milch und Amaretto geschmeidig rühren. Nach und nach Kuvertüre unterrühren. Mokkaschokolade fein hacken. Zusammen mit 2/3 der Walnüsse und Orangenschale unterrühren.

3. Biskuit mit Kaffeelikör beträufeln. Quer halbieren. Eine Auflaufform mit einer Hälfte auslegen. Gut die Hälfte der Creme darauf streichen, zweiten Boden darauf legen und mit restlicher Creme bestreichen. Restliche Walnüsse darauf streuen. Tiramisu ca. 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten und Kühlzeit

[Rezept 5]



Feine Walnuss-Stäbchen

Zutaten für ca. 75 Stück:

250 g flüssiger Honig
80g Zucker
80g Butter
200 g kalifornische Walnüsse
300g Mehl
4 TL Zimt
1 TL abgeriebene Bio-
Orangenschale
1 TL Pottasche
2 EL lauwarmes Wasser

Außerdem:

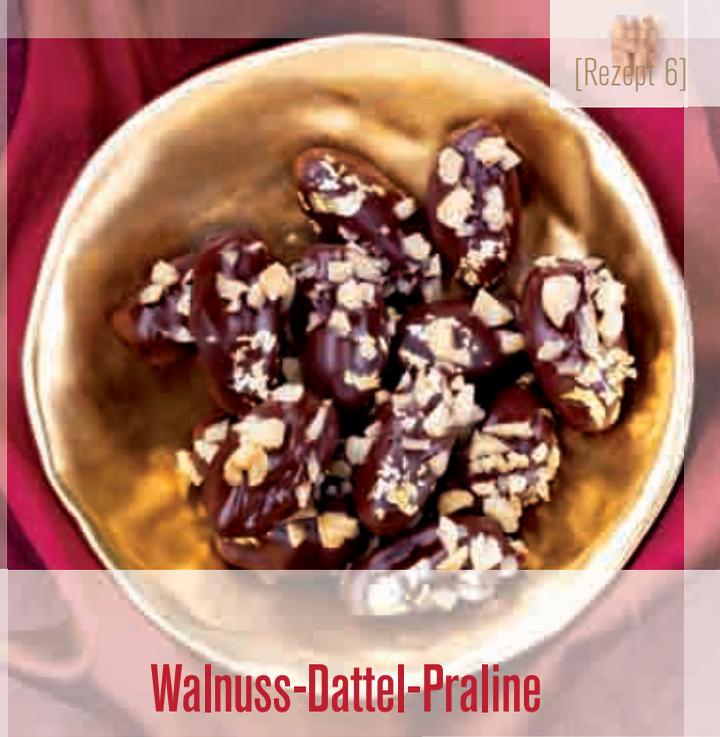
40 g kalifornische Walnüsse
200g Puderzucker (gesiebt)
Saft von 1 Orange

1. Honig mit Zucker und Butter erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer nicht zu fein mahlen. Mehl mit Zimt, Orangenschale, Walnüssen und Honigmasse in eine Schüssel geben. Pottasche in dem Wasser auflösen. Ebenfalls zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. ½ cm dick ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas, Stufe 2 - 3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen.
4. Walnüsse hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne kurz rösten. Puderzucker mit Orangensaft zu einem Guss verrühren. Gebäck damit bepinseln und in Streifen (1,5 x 10 cm) schneiden. Mit Walnüssen bestreuen. Guss fest werden lassen. Gebäck eventuell noch mal nachschneiden. Gebäck in Metall Dosen aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Wartezeit

Pro Stück:
Energie: 58 kcal / 243 kJ
Protein: 0,9 g, Fett: 2,9 g
Kohlenhydrate: 7 g

[Rezept 6]



Walnuss-Dattel-Praline

Zutaten für ca. 30 Stück:

150 g kalifornische Walnüsse
1 EL Puderzucker
2 EL Rosenwasser
1 Eiweiß (M)
1 gestrichener TL
Ingwerpulver
1 Prise geschroter Chili
200 g getrocknete Datteln
(entsteint; ca. 30 Stück)

Außerdem:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
30 g kalifornische Walnüsse

1. Walnüsse fein mahlen. In einer kleinen, beschichteten Pfanne leicht rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Walnüsse mit Puderzucker, Rosenwasser, Eiweiß, Ingwerpulver und Chili vermengen. Die Datteln damit füllen.
3. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Walnüsse hacken. Die Datteln auf ein Backgitter setzen (Backpapier unterlegen) und mit der Kuvertüre überziehen. Mit Walnüssen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Pro Stück:
Energie: 78 kcal / 327 kJ
Protein: 1,3 g, Fett: 4,7 g
Kohlenhydrate: 7 g



Walnuss-Kardamom-Plätzchen „Märchenwald“

Zutaten für ca. 50 Stück:

Für den Mürbeteig:

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 300g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 80g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 2 gestrichene TL Kardamompulver
- 1 Ei (M)
- 175 g kalte Butter
- 2 EL kaltes Wasser

Außerdem:

- 250g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g kalifornische Walnüsse
- kleine, feine silberne und goldene Zuckerperlen (z.B. Nonpareilles)

1. Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Backpulver, Walnüssen, Zucker, Vanillinzucker und Kardamom in einer Schüssel mischen. Ei, Butter in Stückchen und Wasser zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich die trockenen Teile mit den feuchten verbinden. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 2 - 3 mm dick ausrollen. Tannenbäume und beliebige Sternformen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2 - 3, Umluft: 160 Grad) ca. 10 - 12 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuvertüre in Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen und mit den Walnüssen und Zuckerperlen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden und Kühlzeit

Pro Stück:

Energie: 83 kcal / 347 kJ
Protein: 1,1 g, Fett: 5,3 g
Kohlenhydrate: 7 g



Walnuss-Stollen-Petits Fours

Zutaten für ca. 70 Stück:

Für den Hefeteig:

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 350 g Mehl
- 2 Päckchen Trockenbackhefe
- 100 ml Milch (leicht erwärmt)
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 175 g weiche Butter
- 100 g getrockneter exotischer Früchte-Mix

Außerdem:

- 50 g Butter
- 250 g Puderzucker (gesiebt)
- 3 EL Rum und etwas Wasser
- 25 g Pistazien (gemahlen oder fein gehackt)
- 50 g kalifornische Walnüsse zum Garnieren

Pro Stück:

Energie: 70 kcal / 291 kJ
Protein: 0,9 g, Fett: 4,3 g
Kohlenhydrate: 7 g

1. Walnüsse in einem Zerkleinerer nicht zu fein mahlen. Mehl, Trockenhefe, Milch, 1 TL Zucker zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Walnüsse, restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz und Butter zugeben. Mit Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 60 - 75 Minuten gehen lassen.

2. Früchte sehr fein hacken, unter den Teig kneten. Ca. 15 - 20 Minuten gehen lassen.

3. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck von ca. 32 x 24 cm ausrollen. In Quadrate (ca. 3 x 3 cm) schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Ca. 10 - 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2 - 3, Umluft: 160 Grad) ca. 18 - 20 Minuten backen.

4. Butter zerlassen. Gebäck damit bepinseln. Auskühlen lassen.

5. Puderzucker mit Rum und Wasser zu einem Guss verrühren. Gebäck damit bepinseln und mit Pistazien und Walnüssen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten und Gehzeit



www.walnuss.de

Infos, News, Rezepte und mehr ...



Walnüsse in der Schale oder als Kerne

Kalifornische Walnüsse sind das ganze Jahr über in bester Qualität erhältlich. Sie haben die Wahl zwischen ganzen Walnüssen in der Schale und bereits geknackten Kernen. Diese sind natürlich sehr praktisch für die Verwendung in der Küche und eignen sich ideal zum Verzieren. Achten Sie beim Kauf auf das California Walnut Siegel. Nur dieses garantiert Ihnen sonnengereifte Qualität aus Kalifornien.

Wenn Sie Walnüsse in der Schale lagern möchten, bewahren Sie diese am besten kühl und trocken, in einem Stoffbeutel luftig und vor Licht geschützt auf. Walnusskerne füllen Sie in eine Frischhaltedose, verschließen diese luftdicht und bewahren sie im Gemüsefach des Kühlschranks auf. So bleiben Qualität, Nährstoffgehalt und Geschmack der Walnüsse erhalten.

Gerne können Sie kostenlos unsere Broschüren herunterladen oder gegen Einsendung von 1,45 Euro in Briefmarken bestellen bei:

California Walnut World
Postfach 150111
53040 Bonn

