



# Walnussecken



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 509 kcal  
Eiweiß: 5,2 g Fett: 36,9 g  
Kohlenhydrate: 45,9 g

## Zubereitung:

1. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine große rechteckige Backform mit Aluminiumfolie auslegen. Die Folie sollte an den Seiten der Backform etwas überstehen. Die ausgelegte Backform anschließend einfetten.
2. In einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Kakao und Salz vermischen. Weiche Butter hinzugeben und mit den Händen kneten, bis sich alle Zutaten verbinden und der Teig feucht und krümelig ist. Teig in der Backform gleichmäßig verteilen, glattstreichen und 30 Minuten backen.
3. Für den Belag Butter, braunen Zucker, Honig und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und verrühren. Anschließend Hitze erhöhen und 3 Minuten kochen. Danach von der Kochstelle nehmen, kurz abkühlen lassen und Schlagsahne und Rum einrühren. Anschließend die grob gehackten Walnüsse begeben und die Masse gleichmäßig über dem gebackenen Teig verteilen. Die Temperatur des Backofens auf 150 Grad reduzieren und den Teig samt Belag für 20 Minuten nochmals backen.

4. Backform vorsichtig aus dem Ofen nehmen, da der Belag noch sehr locker auf dem Teig liegt. Bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, bis der Belag sich gesenkt hat. Anschließend an den überhängenden Enden der Folie das Gebäck aus der Backform heben. In Recht- oder Dreiecke schneiden und auf einem Teller mit etwas Vanilleeiscreme servieren.

## Zutaten für 18 Portionen :

### Für den Teig:

100 g Mehl  
150 g Speisestärke  
100 g Puderzucker  
125 g Kakao  
1 TL Salz  
250 g weiche Butter

### Für den Belag:

250 g Butter  
175 g brauner Zucker  
125 ml Honig (flüssig)  
1 TL Salz  
50 ml Schlagsahne  
1 EL Rum  
275 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt