Kalifornischer Walnuss-Fruchtkuchen

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten vermengen und nicht zu lange kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Danach die Formen mit Mürbteig auslegen, dabei etwa 1/3 des Teiges beiseite stellen.

2. Für die Füllung: Zucker, Sahne und mit Milch angewirktes Marzipan aufkochen lassen. Gewürze, kalifornische Walnüssen, Rum-Rosinen und kleingeschnittene Trockenpflaumen zugeben, kurz aufkochen und anschließend in die Kuchenform einfüllen.

3. Aus dem restlichen Teig Deckel ausrollen und diese auf die Kuchen auflegen. Mit Eigelb bestreichen und bei ca. 190 Grad etwa 25-30 min. backen. Nach dem Auskühlen den Rand aprikotieren und mit kalifornischen Walnüssen rändeln. Die Mitte leicht mit Kuvertüre dekorieren.

Zutaten für 2 Portionen :

Mürbeteig

500 g	Weizenmehl
10 g	Backpulver
230 g	Butter
150 g	Zucker
100 g	Vollei
20 g	Eigelb
	je 1 TL Zitrone und Vanille

Füllung

375 g	Zucker
150 g	Sahne
250 g	Marzipan
100 g	Milch
300 g	kalifornische Walnüsse
100 g	Rum-Rosinen
100 g	Trockenpflaumen
	je 1 TL Vanille, Zimt