



Glutenfreier Walnusskuchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 200 kcal/ 800kJ	Fett: 12 g
Eiweiß: 3 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 4,5 g
Kohlenhydrate: 17 g	ungesättigte Fettsäuren: 7,5 g

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad, Gas: Stufe 1) vorheizen. Eine eckige oder runde Kuchenform einfetten. Wenn der Kuchen gestürzt werden soll, kann man den Boden der Form mit genau passendem Backpapier auslegen. Anschließend das Backpapier einfetten. Der Kuchen kann aber auch direkt aus der Form serviert werden.
2. Reismehl, Stärke, Nelken, Backpulver, Zimt und Salz vermischen, in eine große Schüssel sieben und beiseite stellen.
3. In einer Küchenmaschine ein Drittel der Walnüsse mit zwei Esslöffeln Zucker verarbeiten, bis die Nüsse fein gemahlen sind und anschließend beiseite stellen.
4. Den restlichen Zucker und die Butter in eine große Schüssel geben und schlagen, bis sie gut vermischt sind. Die Eier nacheinander dazu geben und weiter rühren. Dann die Orangenzesten, den Vanilleextrakt und die Nussmischung unterrühren. Die gesiebte Mehlmischung dazu geben und rühren, bis ein glatter weicher Teig entstanden ist. Dann die restlichen Walnüsse unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben.
5. Für 20 bis 25 Minuten backen, bis der Kuchen an der Oberfläche trocken aussieht. Wenn man ein Holzstäbchen in den Kuchen sticht, so sollte es trocken wieder heraus kommen.
6. Wenn der Kuchen aus der Form genommen werden soll, vorher zehn Minuten abkühlen lassen. Dann den Kuchen auf ein Gitter stürzen und das Backpapier entfernen. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Portionen :

- 60 g braunes Reismehl
- 40 g Maisstärke
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1/4 TL Salz
- 1/4 TL Nelken, gemahlen (nach Geschmack)
- 100 g kalifornische Walnüsse, gehackt (wird geteilt)
- 115 g Zucker (wird geteilt)
- 75 g Butter, Raumtemperatur
- 2 Eier, Raumtemperatur
- 2 TL Orangenzesten
- 1 TL Vanilleextrakt