Gedeckter Walnusskuchen

Zubereitungszeit:
ca. 75 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	487 kcal/ 2038 kJ	Fett:	32 g
Eiweiß:	6,3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	13,5 g
Kohlenhydrate:	43	ungesättige Fettsäuren:	18,5 g

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig

- 150 g Butter, gekühlt und in Stücke geschnitten
- 3 EL Zucker
- 1 Ei
- 180 g Mehl
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 6 EL Butter, geschmolzen
- 340 g brauner Zucker
- 2 Eier, leicht geschlagen
- 240 g kalifornische Walnüsse, Hälften oder große Stücke

Zubereitung:

Zubereitung des Kuchenbodens:

1. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad, Gas: Stufe 4)vorheizen.

2. Alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Den Teiges zwischen zwei Blättern Wachs- oder Backpapier zu einem Kreis mit einem Durchmesser von ca. 30 cm ausrollen.

3. Auf einer Seite des ausgerollten Teiges das Papier entfernen und den Teig mit der Papierseite nach oben in eine Springform legen. Das restliche Papier entfernen und den Teig gut in der Kuchenform, besonders jedoch am Rand andrücken.

4. Eine Stück dicke Alufolie auf den Teig legen und gut andrücken. Für zwölf Minuten backen, bis der Rand des Teiges beginnt leicht braun zu werden. Anschließend die Folie abnehmen und für weitere fünf Minuten backen. Der Boden des Teiges sollte trocken aussehen. Sollte der Teig Blasen werfen, so kann man diese einfach mit einer Gabel zerstechen. Den Kuchenboden gut auskühlen lassen.

Zubereitung der Füllung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen.

2. Butter, Eier und Zucker zusammen rühren, bis sie gut vermischt sind. Dann die Walnüsse unterrühren.

3. Die Mischung auf den vorbereiteten Kuchenboden geben und für 30 bis 35 Minuten, bis die Oberfläche leicht braun und trocken aussieht, backen.

4. Abkühlen lassen und mit leicht geschlagener ungesüßter Sahne servieren.