

Walnusstarte

Zutaten :

375 g Dinkelmehl
150 g Zucker
1 Ei, 1 Eigelb
180 g Butter

5 El starker Kaffee
200 g Walnuskerne
1 El Puderzucker
200 g Zucker
300 g Sahne
250 g Creme fraiche
1mal Mark von einer Vanilleschote

Herstellung :

*Mürbeteig herstellen
2/3 kaltstellen*

1/3 tiefkühlen 30 Minuten

Zucker schmelzen,

*100 g Sahne und Creme fraiche zugeben und einköcheln
Vanillearoma zugeben.*

*Die Walnuskerne grob hacken,
mit Puderzucker mischen und dazugeben.*

*Teig zu einem Kreis von 28 cm Ø ausrollen
Walnuskerne darauf verteilen.*

*Tiefgekühlten Teig
mit einer Reibe grob auf den Kuchen reiben.
15 min bei 200°C backen.*

Mit Schlagsahne / Karamellsauce servieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!