



WALNUSSKUCHEN

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESPRESSO INTENSO

ZUTATEN:

KUCHEN:

- 4 Eier, getrennt und ein zusätzliches Eiweiß
- 130 g fein gehackte Walnüsse
- 100 g gesiebttes Mehl
- 1 Kuchenbackform (ca. 10 x 30 cm)

KANDIERTE WALNÜSSE:

- 40 g Walnuskernhälften
- 30 g gesiebter Puderzucker
- 20 ml Walnusslikör

WALNUSSCREME:

- 60 g gesiebter Puderzucker
- 50 g weiche Butter
- 30 ml Walnusslikör

ESPRESSO-GLASUR

- 200 g gesiebter Puderzucker
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso (50 ml Kaffeekapsel)



ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie einen NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso zu und lassen Sie die Flüssigkeit abkühlen. Heizen Sie den Backofen auf 180° C vor (Ober-/Unterhitze).
2. Verrühren Sie Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät 4 – 5 Minuten in einer großen Schüssel. Geben Sie die Walnüsse und Mehl nach und nach hinzu und vermischen Sie die Zutaten (Teig wird sehr fest). Schlagen Sie das Eiweiß mit einem Handrührgerät zu festem Eischnee (2 – 3 Minuten) und heben Sie diesen unter den Walnuss-Teig. Füllen Sie den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Kuchenbackform. Backen Sie den Walnusskuchen 40 – 45 Minuten auf mittlerer Einschubleiste bis er goldgelb und fest ist. Lassen Sie den Kuchen in der Form auskühlen, stürzen Sie ihn dann auf ein Kuchengitter und halbieren Sie den Kuchen waagrecht.
3. Vermischen Sie die Zutaten für die kandierten Walnüsse in einer Schüssel und verteilen diese auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech. Backen Sie die Walnüsse in 4 – 5 Minuten goldgelb bis sie karamelisiert sind. Hacken Sie die Walnüsse nach dem Abkühlen in grobe Stücke.
4. Für die Walnusscreme schlagen Sie die Zutaten mit dem Handrührgerät zu einer hellen, schaumigen Masse (6 – 8 Minuten). Verteilen Sie die Walnusscreme auf der unteren Hälfte Ihres Walnusskuchens, setzen Sie die obere Kuchenhälfte auf die Creme und lassen Sie die Creme fest werden (20 – 30 Minuten).
5. Für die Espresso-Glasur geben Sie den Zucker in eine Schüssel und fügen unter ständigem Rühren nach und nach den abgekühlten NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso und den Walnusslikör hinzu, bis eine glatte Masse entsteht. Verteilen Sie die Glasur gleichmäßig auf dem Walnusskuchen und verzieren Sie den Kuchen mit den kandierten Walnüssen.



FÜR 6 PORTIONEN (12 STÜCK)



ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.



BACKZEIT: 40 – 45 MIN.
(zzgl. Kühlung)

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 371 kcal/1552 kJ
- **Eiweiß:** 5,4 g
- **Kohlenhydrate:** 51,3 g
- **Zucker:** 44,6 g
- **Fett:** 15,1 g
- **Gesättigte Fettsäuren:** 3,6 g
- **Ballaststoffe:** 0,9 g
- **Natrium:** 0,03 g