Artikel vom 16.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/griechischer-walnusskuchen

Griechischer Walnusskuchen

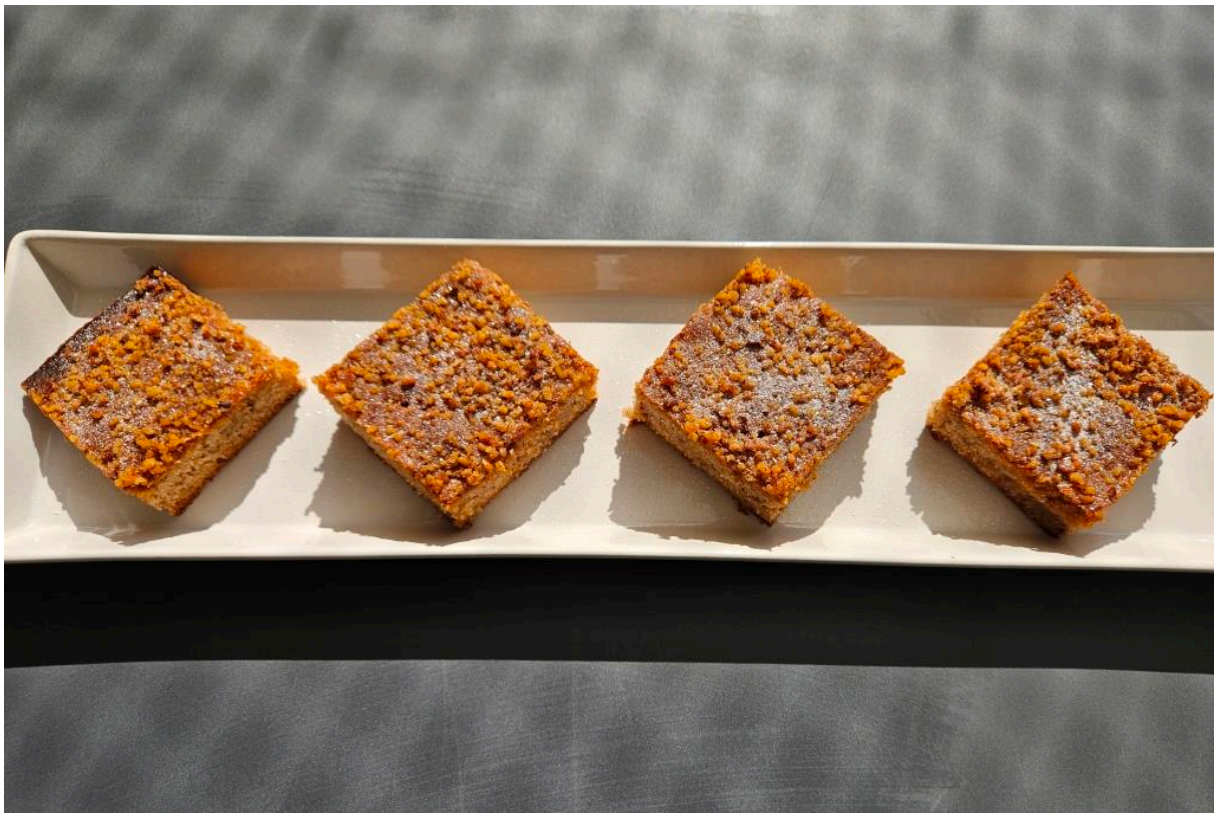


Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 20 Stücke):

Sirup:

700 ml Wasser,

500 g Zucker,

1 Zimtstange,

8 Nelken.

Kuchen:

150 g Butter,

100 ml mildes Olivenöl,

200 g Zucker,

1 TL Vanillepaste,

350 g Mehl,

1 TL Zimt,

1 EL Backpulver,

4 Eier,

200 g gemahlene Walnüsse,

120 ml Milch,

Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung:

Für den Sirup geben Sie alle Zutaten in einen Topf und erhitzen diese, bis der Zucker schmilzt. Das Zuckerwasser etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis es leicht sirupartig ist, vom Herd nehmen, Gewürze herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Butter, Olivenöl, Zucker und Vanillepaste in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer schaumig rühren. 2 EL Mehl unterrühren, dann die Eier nacheinander hinzuzufügen und unterrühren. In einer zweiten Schüssel 150 g gemahlene Walnüsse, Zimt, Mehl und Backpulver gut vermischen. Die trockenen Zutaten und die Milch zu der Ei-Mischung geben und alles gut miteinander verrühren. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Die restlichen 50 g gemahlenen Walnüsse über den Teig verteilen. In Ofen etwa 50 Minuten lang backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einer Gabel mehrfach in den Kuchen stechen und den Sirup über den kompletten Kuchen geben. Den Kuchen 30 bis 40 Minuten ruhen lassen, bevor er servierbereit ist. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreut servieren.

Nadine Hörster