Artikel vom 14.08.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 18:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/renekloden-walnuss-kuchen

Renekloden-Walnuss-Kuchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 20 Portionen):

Streusel:

200 g Mehl,

100 g gemahlene Walnüsse,

100 g Rohrzucker,

150 g Butter,

1 Prise Salz.

Belag:

circa 1 bis 1,2 kg Renekloden.

Teig:

6 Eier,

1 Prise Salz,

150 g Rohrzucker,

150 g Butter,

150 g Crème fraîche,

200 g Mehl,

100 g gemahlene Walnüsse,

1 P Backpulver,

½ TL Natron,

Zimt und Kardamom nach Belieben.

Außerdem:

Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Mehl, Nüsse, Rohrzucker und Salz mischen. Die nicht zu weiche Butter in Flocken

dazugeben und alles per Hand zu Streuseln verarbeiten. Kaltstellen. Eine tiefe Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dann 50 g Rohrzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee wieder fest ist. Kaltstellen. Eigelbe mit restlichem Rohrzucker cremig schlagen. Butter schmelzen und lauwarm mit der Crème fraîche in die Eimasse rühren. Mehl, Walnüsse, Backpulver und Natron mischen und unterrühren. Das Eiweiß dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig sofort auf das vorbereitete Blech geben und glattstreichen. Die Renekloden waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche auf den Teig legen. Die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 35 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp: Anstatt der Renekloden kann auch anderes Steinobst wie Mirabellen, Aprikosen, Pfirsiche oder Nektarinen verwendet werden.

Nadine Hörster