



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HONIG-WALNUSS-KUCHEN MIT MASCARPONE UND FEIGEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

10-12

PRODUKTEMPFEHLUNG

Springform 24 cm

ZUTATEN

Für den Boden:

- 150 g Butter, weich oder 130 ml Speiseöl plus 30 ml Wasser
- 200 g brauner Zucker
- 150 g Honig
- 2 TL Orangenabrieb
- 1 TL Vanillepaste
- Optional 2–3 TL Espressopulver
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl (Type 405)
- ½ Päckchen Backpulver (8 g)
- 100 g Walnüsse, grob gehackt

Für die karamellisierten Walnüsse:

- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 75 g Walnüsse, halbiert oder geviertelt

Für die Mascarpone-Creme:

- 200 g Sahne
- 2–3 EL Honig (je nach Geschmack)
- 1/2 TL Orangenabrieb
- 1/4 TL Vanillepaste
- 250 g Mascarpone
- 5–6 frische Feigen, geviertelt

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 180°C (160 °C Umluft / Gas Stufe 2) vorheizen. Eine 24 cm große Springform von Le Creuset einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- 2) Für den Honig-Boden weiche Butter, braunen Zucker, Honig, Orangenabrieb, Vanillepaste sowie Espressopulver gut mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verrühren.
- 3) Nach und nach Eier dazu geben und alles schaumig aufschlagen.
- 4) In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver vermengen, zur Ei-Mischung geben und kurz verrühren.
- 5) Anschließend die gehackten Walnüsse unterheben.
- 6) Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.
- 7) Um zu prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist, am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe durchführen. Dazu einen Holzspieß in die Mitte des Kuchens stecken. Wenn beim Herausziehen noch Teigreste am Holz kleben, muss der Kuchen noch im Backofen bleiben. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 8) In der Zwischenzeit für die karamellisierten Walnüsse, Wasser mit Zucker aufkochen, bis der Zucker beginnt, leicht braun zu werden.
- 9) Die Walnüsse dazugeben, die Hitze reduzieren und die Walnusstücke unter ständigem Rühren im Karamell wenden, bis sie vollständig damit überzogen sind. Walnüsse herausnehmen und auf einem Stück Backpapier einzeln verteilt auskühlen lassen.
- 10) Für die Mascarponecreme Sahne in einer Schüssel steifschlagen und mit Honig, Orangenabrieb und Vanillepaste verrühren. Dann den Mascarpone vorsichtig unterheben.
- 11) Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen. Dann die Creme großzügig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.
- 12) Zum Abschluss den Kuchen mit Feigenspalten und karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Tipp:

Der Kuchen schmeckt am Besten direkt nach dem Backen, wenn er noch lauwarm ist. Die Creme erst kurz vor dem Servieren auf dem Boden verteilen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com