

Walnuss-Schoko-Kuchen – ein Rezept aus Italien



Vor zwei Jahren hatte ich die [Torta bianca al cioccolato](#) gepostet, ein super einfacher Rührkuchen, dessen Rezept ich vor Jahrzehnten mal von einer Rundreise aus Italien mitgebracht hatte. Damals hatte ich von der Betreiberin unseres Bed & Breakfasts zwei Rezepte erhalten. Das zweite war für einen Walnusskuchen.

Als ich aus Italien in den Herbst zurückkehrte, kam mir der zweite Zettel in den Sinn. Jetzt, wo die Walnüsse von den Bäumen fallen, ist doch die perfekte Zeit, auch diesen Kuchen mal nachzubacken!

Ich habe erstmal die Hälfte des Teigs gemacht, da ich 400 g Walnüsse sehr viel fand – und so viel einfach nicht da hatte. Auch die Hälfte ergibt einen kleinen Guglhupf oder füllt eine kleinere Springform.

Da ich immer eine Nussmischung dahabe, hatte ich die Nüsse in der Pfanne leicht geröstet und dann selbst gemahlen. Die erste Ladung wurde zum Teil etwas grob (man sieht Stückchen auf dem Foto), aber das tut dem Geschmack ja keinen Abbruch und manche mögen das vielleicht sogar. Ihr könnt natürlich auch gekaufte gemahlene Nüsse nehmen. Ich habe noch etwas Kakao ergänzt, weil ich den Kuchen schokoladiger haben wollte. Da empfiehlt es sich, noch einen Schuss Milch oder auch nur Wasser an den Teig zu geben, damit er nicht trocken ist. Schaut beim Zusammenrühren mal, was euer Bauchgefühl sagt.

Walnuss-Schoko-Kuchen – ein Rezept aus Italien



Walnuss-Schoko-Kuchen – ein Rezept aus Italien

Für 1 kleineren Kuchen:

200 g Walnüsse, gerieben
200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
80 g Zartbitterschokolade, gehackt
80 g Butter
2 Eier *
200 g Zucker

** bei der doppelten Menge des Originalrezepts standen 3 Eier*

Walnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao mischen.

Schokolade und Butter im Wasserbad zerlassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Dann das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, mit der Buttermischung verrühren und dann die trockenen Zutaten untermischen. Sollte der Teig etwas trocken sein, einige Esslöffel Milch oder Wasser zufügen. Wenn der Teig glatt und homogen ist, den Eischnee unterheben.

In eine gefettete Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Je nach Backform und Menge variiert die Backzeit – am besten nach 25 Minuten die Stäbchenprobe machen und je nach dem die Zeit verlängern. (Im Originalrezept steht für die doppelte Menge 40 Minuten Backzeit.)

Den Kuchen nach Belieben mit Kuvertüre überziehen, oder auch nur mit Puderzucker bestreuen (oder wie ich mit Puderzucker-Kakao-Mix).

Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Herbstzeit!

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email