Zucchini-Walnuss-Kuchen

Exzellenter Kuchen mit Zucchini und Walnuss
Ein exzellenter Rührkuchen. Der Rührteig wird mit einem Anteil an fein geriebener, gelber Zucchini zubereitet. Die feingeriebene Zucchini ist doch sehr wässrig und wird vor der Zugabe zum Rührteig in der Hand ausgepresst, damit der Rührteig nicht zu flüssig wird. Aus diesem Grund kommt noch ein Anteil an fein geriebenen Walnüssen hinzu.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 125 g fein geriebene, ausgepresste, gelbe Zucchini

- 125 g fein geriebene Walnüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Den Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zucchini und danach Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben. Zucchini auspressen.

Beide Zutaten anstelle von 250 g Weizenmehl in den Rührteig geben und alles gut verrühren.

Rührteig in eine gefettete Kastenbackform geben und die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit etwas Puderzucker bestreuen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nussmischung-Kuchen mit Schokoladenglasur

Ich hatte schon lange keinen Nusskuchen mehr gebacken. Essen Sie einen solchen ab und zu auch sehr gerne? Ich hatte wirklich großen Appetit auf ein Stück guten Nusskuchen.

Mit Nussmischung

Sie werden sich wundern, ich bereite ihn nicht auf die gewöhnliche Art und Weise zu. Wobei man einfach nur geriebene Haselnüsse und Mandeln verwendet.

Ich habe zwei Packungen mit einer Nussmischung aus vier etwas ausgefallenen Nusssorten ausgewählt und gekauft. Und diese einfach in der Küchenmaschine für den Kuchen fein gerieben.

Erstaunt war ich nur, dass die geriebenen Nüsse zwar eine gewohnt helle Farbe hatten. Der fertige Kuchen jedoch recht dunkelbraun daher kommt. Vermutlich kommt dies vom Backen der Nussbestandteile.

Leckerer Nusskuchen

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Für die Nussmischung:

- 300 g Mandeln-, Cashew-, Pekanuss- und Walnusskerne

Für die Glasur:

- 100 g Blockschokolade
- eine Portion Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C

Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Rührkuchen in einer Kasten-Backform die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Portion Butter dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit einem Backpinsel oder eventuell auch einem Löffel die Glasur auf den Kuchen aufbringen.

Abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Honigküchlein

Ho ho ho!

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

Ein Hinweis für Sie: Ich habe aufgrund der Anzahl meiner Familienangehörigen die doppelte Menge der in diesem Rezept zubereiteten Plätzchen gebacken. Sie haben vielleicht eine fortschrittliche und auch teure Küchenmaschine wie eine Kenwood oder KitchenAid. Dann haben Sie keine Probleme, eine Plätzchenmasse mit einem Kilogramm Mehl und allen restlichen Zutaten zu verarbeiten. Mir kam dieser Gedanke an die Masse des Teiges jedoch erst beim Zubereitung des Teigs. Und dann fiel mir ein, dass meine einfache Küchenmaschine nur einen Rührteig mit maximal 500 g Mehl plus aller anderen Zutaten verarbeiten kann. Macht im Grunde nichts, habe ich die altbewährte Methode gewählt und den Teig kräftig mit der Hand durchgemischt und geknetet.

Wenn Sie übrigens Plätzchen in einer größeren Menge oder auf Vorrat backen wollen, was ich hier tue und was sich generell für die Adventszeit anbietet, und Sie vielleicht auch noch einige andere Plätzchensorten backen wollen, dann nehmen Sie sich doch an einem Wochenende einen Vormittag und Nachmittag

Zeit. Der Backofen kann gleich die ganze Zeit durchlaufen, meistens benötigt man ja 170–180 °C Umluft. Und während die eine Plätzchensorte im Backofen backt, bereiten Sie den Teig für die nächste Plätzchensorte zu. Diese wiederum backen Sie, parallel dazu folgt der nächste Teig usw. usw.

—-

Die Weihnachtszeit beginnt bald. Überlegen Sie auch schon, welche Plätzchen Sie für Ihre Lieben für die Adventszeit und besonders die -sonntage backen können? Vielleicht hilft Ihnen dieses Rezept weiter.

Es ist eigentlich ein Rezept für einen Honigkuchen, gebacken in einer Kastenfrom für eine großen Kuchen. Ich selbst benötige aber ein Rezept für Honigplätzchen oder -küchlein. Also habe ich dieses Rezept zweckentfremdet. Wenn Sie den großen Kuchen backen wollen, auch gut. Geben Sie den Teig einfach in eine eingefettete Kastenbackform.

Schöner Honiggeschmack

Wollen Sie aber ebenso wie ich Plätzchen oder Küchlein für die Adentszeit backen, schauen Sie einmal, welche Backform hierfür geeignet sein kann. Die Küchlein sollen in einer Art von Brownies gebacken werden. Also nicht so hoch und rechteckig, im Grunde nicht in Form von ausgestochenen Plätzchen.

Ich habe für das Backen eine rechteckige Auflaufform zweckentfremdet. Der Teig passt gut und komplett hinein und ist einige Zentimeter hoch. Also wird es etwas mit den Küchlein. Und mit dem Backpulver im Teig gehen die Küchlein auch schön auf.

Wenn Sie eine große Menge an Honigküchlein backen wollen – und das steht mir im November bevor – können Sie auch die doppelte Menge an Teig zubereiten. Und für das Backen die Fettwanne des Backofens verwenden, die z.B. auch mit Wasser gefüllt zum Backen und gleichzeitig Dämpfen für einen American Cheese Cake verwendet wird.

Ich selbst habe ja vor einigen Jahren den Part meiner Mutter in der Familie übernommen, unsere restlichen Familienmitglieder in der Adventszeit postalisch mit Adventsplätzchen zu versorgen. Meine Mutter ist mittlerweile dement und lebt in einem Pflegeheim. Aber was will man auch schon erwarten, wenn sie im November den 94sten Geburtstag feiert. Aber auch schon vor Beginn der Demenz vor etwa 2 Jahren war es ihr zu mühsam geworden, beim Backen der Plätzchen stundenlang in der Küche zu stehen, weshalb sie das Backen schon vor Jahren aufgegeben hat. Und so bin ich an der Reihe, da ich ja gerne koche und backe.

Mittlerweile versorge ich nicht nur die restlichen fünf Familienmitglieder, sondern dieses Jahr auch einen neu gewonnenen, sehr netten Freund in Hamburg.

Und da ich diese Honigküchlein bisher noch nicht zubereitet habe, ist dies somit ein Probebacken für die eigentlichen Adventsplätzchen, an die ich mich Mitte November heranwage.

Und der Fairness halber will ich natürlich noch den Fundort dieses Rezepts nennen, es ist die Website gutekueche.at, auf der auch sonst noch viele schöne Rezepte zu finden sind.

Mit leckeren Gewürzen

Passen Sie bitte bei der Backzeit auf. Der Kuchen braucht laut Originalrezept 60 Minuten bei 180 °C. Da die Küchlein in der Auflaufform sehr viel dünner und nicht so voluminös sind wie der Kuchen, reduziert sich die Backzeit auf 30–45 Minuten. Sie sind auch dann gut durchgebacken. Immer mal kurz einen Blick in den Backofen werfen, wenn die Küchlein zu dunkel werden, das Innere mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Küchlein durchgebacken sind, und eventuell früher herausnehmen.

Für 18 Plätzchen:

- 250 g Honig
- 120 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Mehl

- 1 Pk. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Muskatnuss
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- einige EL Puderzucker

Zubereitung: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30–45 Min. bei 180 °C

Inhalte der Kardamomkaspeln auf einen Teelöffel geben, um die Menge abzumessen, in einen Mörser geben und fein mörsern.

Zusammen mit dem geriebenem Zimt, Ingwer und Muskatnuss in eine Schale geben.

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Honig, Zucker und Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker und die Butter schmelzen, alles gut verrühren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Gewürze, Walnüsse und eine Prise Salz dazugeben. ebenso die Honig-Zucker-Butter-Mischung. Alles zusammen zu einem dicken, sämigen Teig rühren.

Eine geeignete Backform wählen und mit etwas Öl einfetten. Den Teig hineingeben, gut verteilen und verstreichen.

Auf mittlerer Ebene je nach Backform etwa 30–45 Minuten backen. Zwischendurch prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Dann in rechteckige Küchlein schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Nachtrag: Die Honigplätzchen gelingen gut. Sie sind allerdings ein wenig trocken. Entweder geben Sie für mehr Saftigkeit ein drittes Ei in den Teig. Oder Sie achten doch auf die Backzeit und backen die Honigplätzchen maximal 30 Minuten, damit sie innen noch sehr saftig sind.

Nusstarte

Haben Sie sich schon einmal gefragt, welche Arten von Nusskuchen Sie zubereiten können oder in welcher Weise Nüsse für einen Kuchen verwendbar sind?

Es gibt die klassische Art, einen Rührkuchen mit den unterschiedlichsten Nusssorten zuzubereiten. Man lässt einfach anstelle der standardmäßig verwendeten 500 g Mehl einen Großteil davon weg, so in etwa 300 g, und ersetzt dies durch fein geriebene Nüsse. Schon hat man einen leckeren Nuss-Rührkuchen.

Sie können aber auch einen anderen Weg gehen und eine Nusstarte zubereiten. Sie wissen ja, diese flachen, französischen Kuchen.

Da die Füllmasse einer Tarte aus dem bekannten Eierstich besteht, also aufgeschlagenen Eiern mit Sahne, lassen sich in diese auch beliebig fein gehäckselte Nüsse einmischen.

Eine Tarte wird standarmäßig für eine süße Variante mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Wollen Sie eine pikante und herzhafte Tarte zubereiten, empfiehlt sich ein Hefeteig.

Verwenden können Sie an Nusssorten alle erhältlichen. Sie sollten Sie nur nicht in der Küchenmaschine fein reiben, sondern eher darin mit dem Messeraufsatz fein häckseln. Damit sind die Nüsse dann ein wenig gröber und haben mehr Crunch.

Die auf diese Weise zubereitete Tarte ist sehr schmackhaft und lecker. Allerdings ist sie auch ein wenig trocken geraten. Die gehäckselten Nüsse saugen vermutlich sehr viel von der Flüssigkeit des Eierstichs auf.

Es empfiehlt sich daher, entweder anstelle der von mir verwendeten 300 g Nüsse eher 200 g Nüsse zu verwenden. Oder man macht die Füllmasse ein wenig flüssiger und gibt einige Esslöffel Rum oder Whisky hinein. Damit hat man dann auch ein prächtiges, vorweihnachtliches Aroma in der Nusstarte.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 100 g Pistazienkerne (geröstet, Packung)
- 100 g Cashewkerne (Packung)
- 100 g Nussmischung (Packung, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Mandeln)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 30 Min. bei 160 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln, nicht fein mahlen.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in die Füllmasse geben und alles gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und

verteilen.

Auf der mittleren Ebene die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit scharfem Spinat-Pesto

Mit viel Spinat und einigen Walnüssen

Ein Rezept für ein einfaches Pesto mit der Hauptzutat Spinat.

Es wird also ein grünes Pesto.

Verfeinert wird das Pesto noch mit klein gehäckselten Walnüssen.

Und für kräftigen Bums kommen zwei rote Chili-Schoten hinein.

Für die Flüssigkeit des Pestos verwende ich Sahne und trockenen Weißwein.

Bei der Verwendung der Sardellenfilets brauchen Sie keine Bedenken habe, dass das Pesto dann fischig schmeckt. Das ist nicht der Fall. Die in Olivenöl angebratenen Sardellenfilets zerfallen beim Anbraten fast komplett und geben dem Pesto nur eine salzige Würze.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 100 g frischer Spinat
- einige Walnüsse
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 Sardellenfilets (Glas)
- Sahne
- weißer Burgunder
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.

Würziges Pesto

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Spinat dazugeben und ebenfalls kurz fein häckseln.

Chili-Schoten putzen und quer in feine Ringe schneiden.

Sardellenfilets ebenfalls quer zerkleinern.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 8 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen.

Filets und Chili-Schoten darin kurz anbraten.

Walnüsse und Spinat dazugeben.

Kurz unter Rühren köcheln lassen.

Mit einem großen Schuss Sahne ablöschen.

Ebenfalls einen großen Schuss Weißwein dazugeben.

Alles verrühren und weiter köcheln lassen.

Salzen und abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben und zum Pesto geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Spinat-Walnuss-Pesto

Mit Parmigiano Reggiano garniert

Erneut wieder einen Brotaufstrich zweckentfremdet. Als Pesto für Pasta. Was ich ja gerne mache.

Dieses Mal ein veganer Brotaufstrich aus Spinat und Walnüssen.

Veganer, verwendet einfach anstelle des verwendeten Parmigiano Reggiano einen veganen Hartkäse, dann habt Ihr ein leckeres, veganes Gericht.

Ich habe noch eine sehr reife Avocado kleingeschnitten und zum Brotaufstrich dazugegeben.

Und natürlich braucht der Brotaufstrich noch eine gehörige Portion Salz und Pfeffer, denn als Brotaufstrich ist er natürlich nicht sehr würzig hergestellt.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 140 g veganer Brotaufstrich Spinat-Walnuss (1 Glas)
- 1 reife Avocado
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.

Brotaufstrich als Pesto

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Avocado schälen, in Spalten schneiden und dann kleinschneiden.

Kochwasser der Pasta in eine Schüssel abgießen.

Brotaufstrich und Avocado in einen Topf geben und erhitzen.

Einige Esslöffel des Kochwassers dazugeben und die Sauce ein wenig verlängern.

Salzen und pfeffern.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Weihnachtskuchen

Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt.

Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Birne-Joghurt-Torte

Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen …

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Nuss-Plätzchen

Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, Besteiche ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- ½ Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std. | Backzeit jeweils etwa 20 Minuten

Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Walnuss-Feige-Dattel-Tarte

Letzte Woche habe ich mit Walnüssen, Feigen und Datteln einen hervorragend schmeckenden Rührkuchen gebacken.

Ich dachte mir, wenn man damit einen solch gut schmeckenden Kuchen zubereiten kann, dann geht dies sicherlich mit den gleichen Zutaten auch mit einer Tarte.

Da diese Zutaten in die Füllmasse der Tarte kommen, gebe ich von der Menge her etwas mehr hinzu als bei der Verwendung für den Rührkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1006]

Walnuss-Feige-Dattel-Rührkuchen

Ja, ist denn heut’ schon Weihnachten, könnte man sich bei diesem Rezept fragen.

Denn ich backe einen Rührkuchen mit Zutaten, wie man sie aus der Weihnachtszeit kennt.

Nämlich Walnüssen, Feigen und Datteln (natürlich ohne Kern).

Das Ergebnis ist aber ein sehr wohlschmeckender, mit kleingehäckselten Zutaten versehener Rührkuchen.

Da von den Walnüssen, Feigen und Datteln immerhin eine Menge von insgesamt 225 g zusätzlich hinzukommen, nehme ich am Mehlanteil 100 g weniger und gebe nur 400 g Mehl hinzu.

Aber zur besseren Bindung und Stabilität gebe ich gern noch ein zusätzliches Ei hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:996]