



## WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT BASKISCHER WALNUSSCREME

STÄRKEN | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 60+ MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

- 40 g Müller's Mühle Feine Speisestärke
- 230 g Traubenzucker
- 500 ml Milch
- 1 Streifen Zitronenschale
- ½ Zimtstange
- 125 g Walnuskerne
- 1 Scheibe altbackenes Brot, Rinde entfernt
- 100 ml Sahne
- 110 g dunkle Kuvertüre
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 2 cl Orangenlikör
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 40 g Mandeln, gemahlen

### Produkttempfehlungen



**FEINE  
SPEISESTÄRKE**

### Zubereitungen

Für die Walnusscreme Milch mit 120 g Traubenzucker, Zitronenschale und Zimtstange zum Kochen bringen. Die Walnüsse fein hacken, zur Milch geben und 30 Min. köcheln lassen. Brot zerkrümeln und ebenfalls hinzufügen. Alles kurz weiterköcheln lassen, dann die Zitronenschale und den Zimt herausnehmen. Mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine kräftig durchschlagen bis die Masse cremig wird. Die Sahne unterrühren und die Creme kalt stellen. Für den Kuchen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kuvertüre fein hacken und mit der Butter im nicht zu heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 70 g Traubenzucker, Orangenlikör und Orangenschale in einer Schüssel schaumig schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gemahlene Mandeln mit der Stärke vermischen, nach und nach unter die Eigelbmasse rühren und die geschmolzene lauwarme Schokolade unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 2 EL Traubenzucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig nach

und nach unten den Teig heben. Eine runde, flache Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Kuchenmasse in die Form geben und ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Den warmen Kuchen mit der Walnusscreme servieren.