



Walnusskuchen mit einem Hauch von Nelkenwurz

Zutaten:

125 g Butter, zimmerwarm
 150 g Zucker
 4 Eier
 250 g Walnüsse, gemahlen
 50 g Mehl
 ½ Pck. Backpulver
 1 Bourbonvanille oder 1 Vanillestange, etwas Nelkenwurzpulver und Zimt
 Butter, zimmerwarm, für die Form
 für die Deko: Puderzucker oder Schokoguss und gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach dazugeben und schön schaumig rühren. Dann die gemahlene Walnüsse unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und beifügen. Die Bourbonvanille (oder das Innere der Vanillestange), etwas Zimt und

Nelkenwurzpulver hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen und als Eischnee vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.

Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Evtl. eine Stäbchenprobe machen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokolade überziehen und anschließend mit gehackten Walnüssen bestreuen.