



Orangenkuchen mit karamellisierten Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	412,8 kcal/kJ	Fett:	25,5 g
Eiweiß:	7,9 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	8,7 g
Kohlenhydrate:	38,0 g	ungesättigte Fettsäuren:	16,8 g

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten plus Backzeit

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Den Boden der 26 cm großen, ofenfesten Springform einfetten und den Boden mit den Orangenscheiben belegen. Die Butter mit dem Puderzucker in einer Rührschüssel zu einer schaumigen Masse verrühren, dann die Eier zugeben und ebenfalls einrühren.

2. Nach und nach das feine Mehl, die gemahlene Walnüsse und das Backpulver unterrühren. Im Anschluss Milch und Orangensaft zu den vermengten Zutaten hinzugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

3. Den Kuchen für eine Stunde bei 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) backen, danach eine weitere Stunde backen bei reduzierter Backtemperatur 150°C (Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1). Danach den Kuchen etwas abkühlen lassen.

4. Während der Kuchen backt, wird für die karamellisierten Walnüsse in einer Pfanne der Zucker erhitzt, bis er karamellisiert. Dann die Walnüsse in die Pfanne geben und die Nüsse mit einer Karamellschicht überziehen. Die karamellisierten Walnüsse werden zum Abkühlen beiseite gelegt bis der Kuchen fertig ist.

5. Den Kuchen nach dem Backen mit den süßen karamellisierten Walnüssen dekorieren. Tipp: Den Kuchen noch warm servieren und die einzelnen Kuchenstücke mit der restlichen lauwarmen Zuckermasse, die vom karamellisieren der Walnüsse übriggeblieben ist, übergießen.

Zutaten für 16 Portionen :

Für den Teig:

- 14 Orangenscheiben
- 200 g ungesalzene Butter
- 200 g Puderzucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl, gesiebt
- 200 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Milch
- 100 ml Orangensaft

Für die karamellisierten Walnüsse:

- 150 g Zucker
- 100 g kalifornische Walnüsse

Außerdem:

- 1 runde Springform – Durchmesser 26 cm