

Winterlicher Walnusskuchen mit Trockenfrüchte und Schwarzwald Rum



Zutaten:

Für eine runde Kuchenform:

- 300 g Mehl
- 175 g Butter und etwas zum Einstreichen der Kuchenform
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Kakao
- 50 g Zucker
- 4 Eiweiße
- 4 Eigelbe
- 100 g Walnüsse, gehackt
- 100 g Trockenfrüchte (z.B. Apfel, Birnen, Rosinen, Cranberries, Kirschen), gehackt
- 2-3 EL Honig
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- Mark einer Vanilleschote
- Guss: 2 EL Kakaopulver, 30 g Butter, 3 EL Wasser, 2 EL Zucker, 4-5 EL Rum (z.B. Schwarzwälder Rum)



Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver verrühren und in eine Schüssel sieben.

Dann mit der Butter und den 4 Eigelben verkneten bis ein Teig entsteht. Ein Drittel des Teiges mit 2 TL Kakaopulver braun einfärben und zu einer Kugel formen. Den Rest des Teiges auch zu einer Kugel formen und beide Kugeln mindestens 45 Minuten kühlen.

Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Den Boden und den Rand der Kuchenform mit Butter einstreichen. Mit einer groben Reibe die Hälfte des hellen Teiges (Kugel) auf den Boden der Kuchenform reiben und mit der Hand andrücken. 15 Minute kühlen, dann darauf 3 EL Honig verteilen.

Darauf mit der groben Reibe die Kakaoteigkugel reiben und leicht andrücken.

Die 4 Eiweiße mit einer Prise Salz, Orangenabrieb, Vanillemark und 50 g Zucker zu einem steifen Eiweißschnee

schlagen.

Den Eischnee auf den Kuchen verteilen. Darauf gehackte Walnüsse und Trockenfrüchte verteilen.

Darauf den restlichen hellen Teig grob raspeln.

Im (160°C Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 35-45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 2 EL Wasser mit 4-5 EL Rum, 2 EL Kakao und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann den Topf beiseitestellen und die Butter in der Flüssigkeit schmelzen.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Den Kakao-Rum-Guss darauf verteilen. Komplette auskühlen lassen und servieren