

Rosalienhof

CAFÉ

www.rosalienhof-beenz.de

Walnusskuchen

Teig:

330 g gemahlene Walnüsse

200 g Puderzucker

9 Eier getrennt

Belag:

Bitterorangenmarmelade

250 g Marzipanrohmasse

130 g Vollmilchkuvertüre

3 EL Filterkaffee

20 g Butter

100 g Walnüsse gehackt und geröstet

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren,
gemahlene Walnüsse und Eischnee unterheben,
65 Minuten bei 150 °C, Umluft, backen

Nach dem Abkühlen mit Orangenmarmelade
bestreichen, die Marzipandecke darüber legen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Kaffee und
Butter unterrühren, über den Kuchen gießen.
Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.