

Crostata di noci - italienischer Nusskuchen

VORBEREITEN

140
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

420 g Mehl
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
240 g kalte Butter
90 g Pflanzenfett (z.B. Palmfett)
160 ml kaltes Wasser

Für die Füllung

200 g gemischte Nüsse nach Wahl
80 g Butter
50 g Honig
50 g Zucker
50 g dunkle Schokolade
125 ml Sahne
1 Vanilleschote

Karamellierte Nüsse in einem Meer aus Honig und Schokolade - dieser reichhaltige Kuchen lässt dich Italien auf der Zunge schmecken und macht richtig Lust auf Urlaub.

- 1 -

Für den Mürbeteig in einer großen Rührschüssel Mehl mit Salz, Zucker und Vanillezucker mischen.

- 2 -

Pflanzenfett und Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten, bis das Ganze krümelig ist.

- 3 -

Wasser (es muss richtig kalt sein) dazugeben und nur so viel vermischen, dass ein geschmeidiger Teig entsteht.

- 4 -

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und schnell - damit die Butter nicht schmilzt - zu einer Scheibe pressen. Dann den Teig eingewickelt in Frischhaltefolie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

- 5 -

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Butter mit Honig, Schokolade, Zucker und dem Mark aus der Vanilleschote in einem Topf schmelzen. Nüsse unterrühren. Sahne dazugeben und das Ganze für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 6 -

Eine gefettete Quicheform (26 cm Durchmesser) mit dem Mürbeteig auslegen. Diesen einige Male mit einer Gabel einstechen.

- 7 -

Crostata di noci - italienischer Nusskuchen

Nussmasse auf den Teig geben und glattstreichen. Bei 170 °C 25 Minuten backen. Evtl. nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen ist die Füllung noch sehr weich. Sie festigt sich beim Abkühlen.