



WALNUSS KUCHEN MIT CHAI & FEIGEN

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 2 Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen, dann Eier, Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüsse dazugeben und verrühren. Zuletzt die Gewürze und die Walnüsse einrühren. Den Teig in die Springform geben und für 40-45 min backen, Stäbchenprobe!
- 3 Den Kuchen abkühlen lassen und erst dann aus der Form nehmen.
- 4 Währenddessen die Sahne mit dem San Apart steif schlagen, anschließend die Mascarpone, den Vanillezucker und den Zucker dazugeben und unterrühren.
- 5 Die Creme auf den Kuchen geben und etwas verteilen. Die Feigen waschen und vierteln. Die Stückchen auf die Creme legen und ein paar Nüsse darauf verteilen.

Zutaten:

Walnusskuchen:

- 200g weiche Butter
- 180g Zucker
- 3 Eier
- 250g Mehl
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 150g gemahlene Walnüsse
- 200 ml Milch
- 1/2 TL Zimt
- 3 TL Chai-Gewürz (Chai-Gewürz selbst machen: 1/2 TL Zimt, 1 TL gemahlene Ingwer, 1/2 TL Muskatnuss, 1/2 TL gemahlene Kardamom, 1/2 TL gemahlene Nelken)
- Alternative: Die 200ml Milch von oben aufkochen und richtig viel Chai Tea darin ziehen lassen
- 50g Walnusskerne

Mascarpone-Creme:

- 1 Becher Sahne
- 2 TL San Apart oder 1 Pckg. Sahnesteif
- 250g Mascarpone
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 1 gehäuften EL Zucker

Deko:

- 5-6 Feigen
- Handvoll Walnüsse

