

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 05.03.2021

Walnuss-Streusel-Torte

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für die Butterstreusel:

200 g Butter
200 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 g Salz
300 g Weizenmehl (Type 405)
10 g Backpulver

Für die Walnussfüllung:

200 g Zucker
125 g Sahne
60 g Honig
300 g Walnüsse, grob gehackt

Außerdem:

Puderzucker

Zubereitung:

1. Für die Walnuss-Streusel-Torte den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier einschlagen.
2. **Für die Butterstreusel** in einer Schüssel Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verkneten. Mehl mit dem Backpulver mischen, in die Buttermasse sieben und zu Streusel verarbeiten.
3. Die Hälfte der Butterstreusel in den vorbereiteten Tortenring geben und auf dem Boden und am Rand andrücken.
4. **Für die Walnussfüllung** den Zucker in einem Topf hell schmelzen. Sahne und Honig in einem zweiten Topf erwärmen, zum Zucker geben und kurz aufkochen lassen. Die grob gehackten Walnüsse unterheben.
5. Die heiße Walnussfüllung in den Tortenring geben.
6. Die restlichen Butterstreusel auf der Oberfläche verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.
7. Die Walnuss-Streusel-Torte noch warm aus dem Ring schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Ausgekühlte Torte bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben.

