



Kalifornischer Walnusskuchen mit Birnen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	495 kcal	Fett:	28,6 g
Eiweiß:	9,25 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,97 g
Kohlenhydrate:	48,8 g	ungesättigte Fettsäuren:	24,62 g

Zubereitungszeit:

15 Minuten Zubereitungszeit und 55 Minuten Garzeit

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Den Boden einer 23-cm-Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Die Walnüsse in einen Mixer geben und zerkleinern, bis feine Brösel entstehen. Die Eier in zwei Rührschüsseln trennen.
3. Eigelb, Zitronenschale und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät cremig aufschlagen und anschließend das Eiweiß separat steif schlagen.
4. Die fein geriebenen Walnüsse mit der Eigelb-Mischung vermengen und das Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Kuchenteig auf mittlerer Schiene für 30-35 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Birnen schälen und vierteln, den Kern entfernen und die Kardamomschoten zerschlagen.
6. Die Birnen, Safran, Kardamomschoten, Zitronensaft, Puderzucker und Wasser bei schwacher Hitze in einen mittelgroßen Topf geben und die Birnen 15 Minuten lang pochieren.
7. Den Kuchen teilen und jedes Stück mit 1-2 pochierten Birnenvierteln, etwas Puderzucker und einer Portion griechischem Joghurt oder Crème fraîche servieren.

Zutaten für 10 Portionen :

Für die Torte:

- Butter zum Einfetten
- 350 g kalifornische Walnüsse
- Schale von 1 Zitrone
- 4 Eier
- 225 g Zucker

Für die pochierten Birnen:

- 4 reifen Birnen
- 8 Kardamomhülsen
- Fäden Safran
- Saft von 1 Zitrone
- 150 g Puderzucker
- 250 ml Wasser

Für das Topping:

- 1 EL Puderzucker
- Griechischer Joghurt oder Crème fraîche zum Servieren