

Kalifornischer Walnuss-Fruchtkuchen



Zubereitung:

- 1. Für den Mürbeteig alle Zutaten vermengen und nicht zu lange kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Danach die Formen mit Mürbteig auslegen, dabei etwa 1/3 des Teiges beiseite stellen.
- 2. Für die Füllung: Zucker, Sahne und mit Milch angewirktes Marzipan aufkochen lassen. Gewürze, kalifornische Walnüssen, Rum-Rosinen und kleingeschnittene Trockenpflaumen zugeben, kurz aufkochen und anschließend in die Kuchenform einfüllen.
- 3. Aus dem restlichen Teig Deckel ausrollen und diese auf die Kuchen auflegen. Mit Eigelb bestreichen und bei ca. 190 Grad etwa 25-30 min. backen. Nach dem Auskühlen den Rand aprikotieren und mit kalifornischen Walnüssen rändeln. Die Mitte leicht mit Kuvertüre dekorieren.

Zutaten für 2 Portionen :

Mürbeteig

500 g Weizenmehl

10 g Backpulver

230 g Butter

150 g Zucker

100 g Vollei

20 g Eigelb

je 1 TL Zitrone und Vanille

Füllung

375 g Zucker

150 g Sahne

250 g Marzipan

100 g Milch

300 g kalifornische Walnüsse

100 g Rum-Rosinen

100 g Trockenpflaumen

je 1 TL Vanille, Zimt