

# Butterkuchen mit karamellisierten Walnüssen

Klassischer Zuckerkuchen mit knackigen Walnüssen.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
Fett

## Hefeteig:

200 g Kartoffeln  
Salz  
200 ml Milch  
50 g Butter  
500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)

## Walnuss-Karamell:

150 g Walnüsse  
125 g Zucker

## Belag:

25 g Zucker  
50 g Butter

### 1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln fein stampfen und erkalten lassen. Milch erwärmen und darin die Butter zerlassen.

### 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Walnuss-Karamell:

Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Walnüsse unterrühren und Karamell auf einem Stück Backpapier erkalten lassen. Dann Karamell hacken.

### 4 Belag:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und Walnuss-Karamell unterkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Vertiefungen in den Teig drücken und mit Zucker bestreuen. Butter in Flöckchen in den Vertiefungen verteilen und nochmals gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen vor dem Backen mit Zimt-Zucker bestreuen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.