



## Walnut & Caramel Half Round Loaf

Half round loaf pan	12"
<b>Dough:</b>	
Walnuts (g)	100
Softened butter (g)	200
Sugar (g)	150
Salt (pinch)	1
Eggs (medium)	4
Flour (g)	100
Baking powder (level tsp)	1
Ground almonds (g)	75
<b>Topping:</b>	
Sugar (g)	120
Butter (g)	25
Whipping cream (ml)	50
Walnuts (g)	50
<b>Baking time</b> <b>(minutes) approx.:</b>	50-55

**Preparation:** Finely chop the walnuts. Mix the butter, sugar and salt for approx. 4 minutes until fluffy. Beat in the eggs one at a time. Sieve the flour and baking powder into the butter mixture. Add the almonds and walnuts, and fold everything in gently with a whisk.

Grease the tin with butter or baking spray and pour the mixture evenly into the tin. Bake in a preheated oven (top and bottom heat 180 °C, middle shelf). Test with a skewer before the baking time is up. After baking, allow the cake to cool in the tin for about 10 minutes. Then carefully turn out and leave on a cooling rack to cool completely.

Heat the sugar slowly in a pan until golden brown, stirring continuously. Stir in the butter. Add the cream and keep stirring while it simmers gently. Allow to cool a little, then pour over the cake and sprinkle with walnuts.

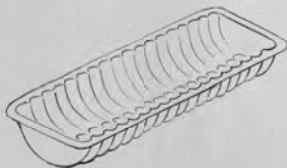
## Walnusskaramel-Rehrücken

Rehrückenform (cm)	30
<b>Teig:</b>	
Walnüsse (g)	100
Weiche Butter (g)	200
Zucker (g)	150
Salz (Prise)	1
Eier (Größe M)	4
Mehl (g)	100
Backpulver (gestr. TL)	1
Gemahlene Mandeln (g)	75
<b>Guss:</b>	
Zucker (g)	120
Butter (g)	25
Schlagsahne (ml)	50
Walnüsse (g)	50
<b>Backzeit (Minuten) ca.:</b>	50-55

**Zubereitung:** Walnüsse fein hacken. Butter, Zucker und Salz ca. 4 Minuten schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterschlagen. Mehl und Backpulver über die Buttermasse sieben. Mandeln und Walnüsse hinzufügen und alles mit dem Schneebesen locker unterheben.

Die Form mit Butter oder Back-Trennspray fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 180 °C, mittlere Schiene) backen. Vor Ablauf der Backzeit eine Stäbchenprobe durchführen. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig stürzen und auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen.

Zucker in einem Topf langsam erhitzen und unter ständigem Rühren goldbraun schmelzen. Butter unterrühren. Mit Sahne ablöschen und unter Rühren etwas köcheln lassen. Den leicht abgekühlten Guss über den Kuchen geben und mit Walnüssen bestreuen.



## Dos de chevreuil noix et caramel

Gouttière à rehrücken (cm)

### Pâte :

Noix (g) 100  
Beurre mou (g) 200  
Sucre (g) 150  
Sel (pincée) 1  
Œufs (cal. M) 4  
Farine (g) 100  
Levure (CC rase) 1  
Poudre d'amandes (g) 75

### Glaçage :

Sucre (g) 120  
Beurre (g) 25  
Crème fraîche (ml) 50  
Noix (g) 50

### Temps de cuisson

(en minutes) env. :

50-55

**Préparation :** Hacher finement les noix. Mélanger le beurre, le sucre et le sel au batteur électrique pendant env. 4 minutes pour obtenir un mélange moussoux. Incorporer les œufs un à un. Tamiser la farine et la levure chimique au-dessus du mélange au beurre. Ajouter les amandes et les noix et mélanger le tout intimement au fouet.

Graisser le moule avec du beurre ou du spray de démoulage et répartir uniformément la pâte dedans. Faire cuire au four préchauffé (chaleur traditionnelle à 180 °C, à mi-hauteur). Avant la fin du temps de cuisson, vérifier la cuisson avec un bâtonnet. Une fois sorti du four, laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant env. 10 minutes. Le retourner ensuite avec précaution et laisser refroidir sur une grille de refroidissement.

Faire chauffer lentement le sucre dans une casserole en remuant constamment jusqu'à coloration rousse. Incorporer le beurre. Y dissoudre la crème et laisser mijoter en remuant toujours. Verser le glaçage légèrement refroidi sur le gâteau et saupoudrer de noix.

## Dolce al caramello e noci

Stampo oblungo (cm)

### Impasto:

Noci (g) 100  
Burro ammorbidito (g) 200  
Zuccherò (g) 150  
Pizzico di sale 1  
Uova (misura M) 4  
Farina (g) 100  
Lievito in polvere (cucchiaini rasì) 1  
Mandorle tritate (g) 75

### Glassa:

Zuccherò (g) 120  
Burro (g) 25  
Panna da montare (ml) 50  
Noci (g) 50

### Tempo di cottura

(minuti) ca.:

50-55

**Preparazione:** Tritare finemente le noci. Lavorare il burro, lo zucchero e il sale per ca. 4 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare le uova una dopo l'altra. Setacciare la farina e il lievito in polvere sulla massa di burro. Aggiungere le mandorle e le noci e incorporare tutto delicatamente con la frusta.

Imburrare lo stampo o cospargerlo con spray antiaderente alimentare e adagiare uniformemente l'impasto al suo interno. Cuocere in forno preriscaldato (in forno statico sopra e sotto a 180 °C; griglia ad altezza media). Prima del termine della cottura, effettuare la prova dello stecchino. Dopo la cottura lasciare raffreddare il dolce nello stampo per ca. 10 minuti. Quindi capovolgerlo delicatamente e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.

Fare riscaldare lentamente lo zucchero in un pentolino e caramellarlo mescolando sempre. Unire il burro. Incorporare la panna e lasciare cuocere un po' a fuoco lento continuando a mescolare. Quando si è leggermente raffreddata, versare la glassa sul dolce e cospargere di noci.

## Brazo de gitano de nueces y caramelo

Molde semicircular acanalado (cm)

### Para la masa:

Nueces (g) 100  
Mantequilla blanda (g) 200  
Azúcar (g) 150  
Sal (pizca) 1  
Huevos (tamaño M) 4  
Harina (g) 100  
Levadura (cucharaditas rasas) 1  
Almendras molidas (g) 75

### Para la crema:

Azúcar (g) 120  
Mantequilla (g) 25  
Nata montada (ml) 50  
Nueces (g) 50

### Tiempo de cocción

(en minutos) aprox.:

50-55

50-55

**Preparación:** Pique bien las nueces. Bata la mantequilla, el azúcar y la sal durante unos 4 minutos hasta obtener una mezcla espumosa. Incorpore los huevos poco a poco y bata bien. Tamice la harina y la levadura sobre la masa de mantequilla. Añada las almendras y las nueces, y mézclelas un poco con las varillas.

Unte el molde con mantequilla o espray desmoldante y vierta la masa en él distribuyéndola de manera uniforme. Precaliente el horno (resistencias arriba y abajo) a 180 °C y hornee la mezcla a media altura. Pinche la masa con un palillo para comprobar el punto de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción. Tras el horneado, deje que el bizcocho se enfríe en el molde durante aprox. 10 minutos. Luego desmóldelo con cuidado y colóquelo sobre una rejilla para que termine de enfriarse.

Caliente el azúcar en un cazo a fuego lento y no deje de remover hasta que se dore. Incorpore la mantequilla. Rebájelo con nata y remueva hasta que hierva. Vierta la cobertura sobre el bizcocho cuando esté templada y esparza nueces por encima.