



REZEPTE MIT KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN FÜR BÄCKEREI & KONDITOREI



**PRAKTISCH ZUM AUFHÄNGEN
IN DER BACKSTUBE!**

Weitere Rezepturen für den Einsatz
kalifornischer Walnüsse in Produktinnovationen
finden Sie unter www.californiawalnuts.de.

SPITZENQUALITÄT AUS KALIFORNIEN – PERFEKT FÜR BACKWAREN

Ihr milder Geschmack macht kalifornische Walnüsse zur idealen Zutat in süßen und herzhaften Broten, Gebäck, Kuchen und anderen Backwaren. Die hervorragende Qualität erlaubt die vielseitige Weiterverarbeitung der Rohware. Verbraucher in Deutschland schätzen kalifornische Walnüsse als sehr hochwertige Nüsse und akzeptieren ein adäquates Preisniveau. Dadurch sind sie für den Einsatz im Bereich von Backwaren des mittleren und höheren Preissegments besonders prädestiniert. Walnüsse sind nährstoffreich und bieten Konsumenten einen deutlichen Mehrwert. Als einzige Nussart enthalten sie einen signifikanten Anteil an Omega-3-Fettsäuren, speziell Alpha-Linolensäure, und sind damit für gesundheitsbewusste Verbraucher äußerst attraktiv: Der Nutzen für die Herzgesundheit wurde durch die Genehmigung eines entsprechenden Health Claims durch die EFSA offiziell bestätigt. Die explizite Erwähnung dieses gesundheitlichen Vorteils kann Backwaren mit Walnüssen eine besonders hochwertige Anmutung geben.



Die beiden Bäcker Jörg Schmid und Johannes Hirth haben mit ihren innovativen Rezepten und ihren ungewöhnlichen Backaktionen auch bei Endverbrauchern einen beachtlichen Kultstatus erreicht. Zehn von den Wildbakers-Rezepten mit kalifornischen Walnüssen finden Sie in dieser Rezeptsammlung.



IM GESPRÄCH MIT DEN WILDBAKERS:

Ihr verwendet in euren Rezepten kalifornische Walnüsse. Was schätzt ihr daran?

Wir legen bei allem, was wir machen, sehr viel Wert auf Qualität, und mit kalifornischen Walnüssen sind wir immer auf der sicheren Seite. Wir können uns darauf verlassen, dass keine Schalenreste oder andere Fremdstoffe in den Nüssen sind. Außerdem sind kalifornische Walnüsse das ganze Jahr über gleichbleibend lecker. Sie sind mild und haben eine leicht cremige Textur, wodurch man sie ganz unterschiedlich einsetzen kann. Sie sind aromatisch, aber nicht aufdringlich im Geschmack – für uns sorgen sie für das gewisse Etwas. Deshalb sind sie bei uns ein Klassiker in Brot und Gebäck.

Was ist euer bester Tipp für das Backen mit Nüssen, speziell mit Walnüssen?

Walnussstücke können in einem Rührteig zu Boden sinken, so dass sie nach dem Backen ungleichmäßig verteilt sind. Das kann man zum Beispiel dadurch verhindern, dass man sie in Mehl wälzt, dann haben sie mehr Halt und verteilen sich besser im Teig.

Wildbakers Workshop

Die California Walnut Commission bietet kostenfreie Profi-Seminare zum Thema „**BACKEN MIT KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN**“ mit den Wildbakers an. Interesse? Dann melden Sie sich und wir organisieren einen Workshop bei Ihnen im Betrieb.

Kontakt: kontakt@wildbakers.de oder cwc@californiawalnuts.de.

JETZT ANMELDEN!



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



URIGES WALNUSS BAGUETTE ALS EPI

Für den Polish

3300 g Dinkelmehl 630
3 g Hefe
3300 g Wasser

Für den Hauptteig

5700 g Dinkelmehl 630
1000 g Emmervollkornmehl, fein vermahlen
220 g Salz
8 g Hefe
200 g Backmalz
1500 g Walnüsse, geröstet
3200 ml Wasser, kalt



Die Zutaten mit dem Wasser verrühren und einen Polish herstellen. Den fertigen Polish 2 Std. abgedeckt im Raum, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Walnüsse goldbraun im Ofen oder in der Pfanne (ohne Fett) anrösten.

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz in die Maschine geben. 5 Min. auf langsamer Stufe mischen und 3 Min. auf schneller Stufe kneten. Jetzt das Salz zugeben und nochmal 1 Min. langsam und 2-3 Min. schnell kneten. Der Teig sollte sich gut Fenstern lassen, wenn das nicht der Fall ist noch etwas weiter kneten. Zum Schluss die Walnüsse kurz unterlaufen lassen. Ideale Teigtemperatur wäre 24°C. Den fertigen Teig mindesten 2 Std. ruhen lassen. Am besten in einer leicht eingöhlten Wanne und abdecken.

Dann 240 g Teigstücke vorsichtig abstechen. Anschließend den Teig vorsichtig quadratisch zusammenlegen, etwas vor-

längen und auf dem Tisch abgedeckt ca. 20 Min. entspannen lassen. Dann den Teig etwas flach drücken, den Rand zur Mitte legen und kleine Baguettes mit spitzen Enden formen (typisch für französische Baguette). Jetzt auf ein mit Dinkelgrieß bestreutes Küchentuch legen und aneinander aufziehen. Bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen, anschließend über Nacht in den Kühlschrank einlagern.

Am nächsten Tag mit dem Schluss nach unten vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einer Küchenschere mehrfach schräg in die Teigrolle schneiden. Die entstehenden Zapfen links und rechts im Wechsel ablegen.

Jetzt das Epi mit dem Papier in den vorgeheizten Ofen bei 260°C Ober-/Unterhitze schieben und gut dampfen. Nach ca. 10 Min. den Ofen auf 220°C zurückdrehen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com

DINKEL WALNUSSZOPF

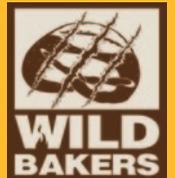
Für den Hauptteig

4600 g	Dinkelmehl 630
700 g	Quark
600 g	Butter
500 g	Ei
200 g	Eigelb
600 g	Zucker
30 g	Backpulver GDL
80 g	Salz
400 g	Hefe
1600 g	Milch

Abrieb einer Biozitrone, ein paar Tropfen
Bittermandelöl

Für die Füllung

1100 g	Walnussbruch, geröstet
200 g	Zucker
200 g	Honig
100 g	Weizenmehl 550
300 g	süße Brösel
10 g	Salz
10 g	Zimt
300 g	Marzipan
600 g	Butter, weich
500 g	Ei
500 g	Milch



Für den Hauptteig alle Zutaten in die Maschine geben und den Teig gut auskneten. Knetzeit: ca. 8 Min. langsam und 1-2 Min. schnell.

Den Teig abgedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

Währenddessen aus allen Zutaten die Füllung herstellen, indem man die Zutaten einfach vermischt. Dann etwas quellen lassen.

Nun den Teig in 3 Teile teilen und etwas länglich formen. Nochmal kurz entspannen lassen.

Jetzt die Teigstücke mit dem Rollholz länglich ausrollen auf die Größe von ca. 15x25 cm.

Dann die Füllung in einen Dressierbeutel geben und die Füllung mittig der Länge nach aufdressieren. Jetzt mit dem Teig die Füllung umschließen und den Schluss etwas mit Ei verschließen.

Aus den drei Teigsträngen einen Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Ei abstreichen.

Nochmal 25 Min. gehen lassen. Dann erneut mit Ei abstreichen und den gewünschten Dekor aufstreuen z. B. Hagelzucker mit gehobelten Mandeln.

Bei 180°C in den Backofen geben und für etwa 40-45 Min. backen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



WALNUSS- KARAMELLBRIOCHE

(7 Stück à 80 g)

Briocheteig:

250 g Mehl, 405er
120 g Vollei
20 g Hefe
110 g Butterwürfel
25 g Zucker
40 g geröstete kalifornische Walnüsse,
grob gehackt
3 g Salz

Walnusstreusel:

45 g Butter
30 g Zucker
60 g Mehl
45 g kalifornische Walnüsse, gemahlen

Karamellcreme:

200 g Creme Patissier/Vanillecreme, warm
20 g Zucker
10 g Butter

Teig:

Zu einem glatten Teig kneten. Zweimal anspringen lassen und zusammenschlagen. Zu Stücken à 80 g aufarbeiten. Die gegangenen Brioche abstreichen, mit den Streuseln bestreuen und bei 180 °C Umluft 11 – 13 Minuten backen.

Streusel:

Alles zusammen in der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten.

Karamellcreme:

Den Zucker dunkel karamellisieren und die Butter zugeben. Die Vanillecreme untermischen und abgedeckt kalt werden lassen.

Fertigstellung:

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit 8er Tülle geben und die abgekühlten Brioche von unten damit füllen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



VOLLKORNBROT MIT WALNÜSSEN UND KAROTTEN

Sauerteig

2000 g Roggenvollkornmehl
200 g Anstellgut
1600 g Wasser

Kochstück

1000 g Weizenvollkornschrot
3000 g Wasser, kochen

Hauptteig

5000 g Weizenvollkornmehl
1000 g Roggenvollkornmehl
1000 g Weizenmehl Type 550
240 g Salz
150 g Hefe
1000 g Walnüsse, geröstet
750 g Karottenstreifen, frisch
4000 g Wasser



Für den Sauerteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 40°C warm sein. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 16 Std. reifen lassen.

Für das Kochstück das Wasser zum Kochen bringen, mit dem Weizenvollkornschrot verrühren und auskühlen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf die Walnüsse und Karotten in die Maschine geben. 6 Min. auf langsamer Stufe mischen und 4 Min. auf schneller Stufe kneten. Zum Schluss die Walnüsse und die Karotten kurz unterkneten. Ideale Teigttemperatur wäre 27°C. Den fertigen Teig mindestens 60 Min. ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig locker rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Garkorbchen setzen.

Abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 40-50 Min. gehen lassen.

Anschließend das Brot stürzen, bei 260°C schieben und gut dampfen. Nach ca. 10 Min. den Ofen auf 220°C zurückdrehen. Nach weiteren 40 Min. auf 180 °C zurückdrehen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



TRAUBE-WALNUSS-ROYAL

Für den Weizensauerteig

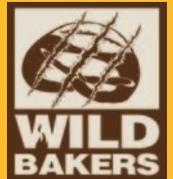
- 1500 g Weizenvollkornmehl
- 15 g Anstellgut
- 1500 g Wasser

Für das Kochstück

- 500 g Weizenvollkornschrot
- 1500 g Wasser

Für den Hauptteig

- 1000 g Walnüsse
- 3000 g Weizenmehl 1050
- 1000 g Roggenvollkornmehl
- 4000 g Weizenmehl Type 550
- 250 g Traubenkernmehl
- 220 g Salz
- 100 g frische Hefe
- 120 g Honig
- 800 g Rumrosinen
- 4500 ml Wasser



Für den Sauerteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 40°C warm sein. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 12-16 Std. reifen lassen.

Für das Kochstück das Wasser zum Kochen bringen, den Vollkornschrot unterrühren und die Mischung über Nacht auskühlen lassen.

Für den Hauptteig die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu duften. Sauerteig, Kochstück und alle übrigen Zutaten bis auf die Walnüsse und die Rumrosinen in den Kessel geben und ca. 6 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 5 Min. auf schneller Stufe kneten. Zum Schluss die Walnüsse und die Rumrosinen kurz unterkneten. Ideale Teigtemperatur wäre 24°C. Den fertigen Teig mindestens 120 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 45 bzw. 90 Min. dehnen und falten.

Nach der Ruhezeit den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche abwägen, locker rundwirken, langstoßen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen setzen. Das Brot abgedeckt im Raum 40-50 Min. garen.

Die Brote stürzen und in den Ofen bei 250°C schieben, gut dampfen und backen. Nach ca. 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 210°C, nach weiteren 40 Min. auf 180°C reduzieren.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



WALNUSTRING

Für den Hauptteig

1600 g	Weizenvollkornmehl
1900 g	Weizenmehl Type 1050, geröstet
5550 g	Weizenmehl Type 550
950 g	Roggenmehl Type 1150
100 g	Hefe
230 g	Salz
250 g	Apfelessig
7300 g	Wasser
2000 g	kalifornische Walnüsse
700 g	2. Wasser



Das 1050 Weizenmehl leicht rösten, bis eine hellbraune Farbe entsteht. Die Walnüsse bei 180° Grad für ca. 15 Min. rösten. Alternativ in einer Pfanne ohne Öl bei niedriger Hitze.

Aus dem Weizenvollkornmehl, dem gerösteten Weizenmehl, Weizenmehl 550 und dem Roggenmehl mit dem Wasser eine Autolyse machen. Das heißt, alle genannten Zutaten nur kurz vermischen bis diese gebunden sind und für 1 Stunde im Kessel quellen lassen.

Anschließend die restlichen Zutaten, bis auf die Walnüsse begeben und daraus einen weichen, aber plastischen Teig kneten – 6 Min. langsam und 6 Min. schnell. Zum Schluss nochmal das 2. Wasser begeben und kurz unterlaufen lassen. Zum Schluss die Walnüsse nur kurz unterlaufen lassen. Den Teig in eine leicht geölte Wanne geben und über Nacht im Kühlschrank lagern. Mit Folie abdecken.

Am Folgetag den Teig aus dem Kühlschrank holen und bei Raumtemperatur für ca. 1 Stunde temperieren lassen. Danach den Teig auf eine mit Weizenschrot gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen; leicht und vorsichtig in die Länge ziehen. Den Teig an beiden Enden packen und in die jeweilig gegengesetzte Richtung verwirbeln anschließend einen Ring daraus formen.

Den Teig für eine weitere Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann bei 240 °C direkt auf den Backstein geben. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, setzt das Brot auf ein Backpapier und lässt es dann auf den Stein rutschen. Nach ca. 10 Min. Backzeit die Temperatur auf 210°C fallen lassen und für etwa 20-25 Min. fertig backen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



WALNUSS- PARMESAN-FOCACCIA

Für den Vorteig

2000 g Weizenmehl 550
2 g Hefe
1200 g Wasser

Für den Hauptteig

6000 g Weizenmehl 550
2000 g Hartweizenmehl
5 g Hefe
200 g Salz
500 g Walnussöl
250 g Butter
1000 g Walnüsse
1000 g Parmesan, gewürfelt
4300 g Wasser

Walnussöl zum Bestreichen, Fleur de Sel



Für den Vorteig, die Zutaten mit dem Wasser verkneten bis ein Teig entsteht. Dann abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aus allen Zutaten außer den Walnüssen und dem Parmesan einen sehr weichen plastischen Teig kneten. Da es sehr lange dauert bis der Teig anfängt Bindung zu bekommen, kommt die Knetdauer sehr auf die verwendete Maschine an. Wir empfehlen 12 Min. langsam und 5 Min. schnell zu kneten. Die gewünschte Teigtemperatur liegt bei 25°C. Unter den fertigen Teig dann die Walnüsse und den Parmesan laufen lassen.

Den Teig in eine mit Walnussöl ausgestrichene Wanne geben und 3 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen, hierbei den Teig mehrfach dehnen und zusammen falten.

Den Teig auf ein geöltes Backblech geben und mit allen zehn Fingern vorsichtig nach außen drücken bis Blechgröße erreicht ist.

Den Teig mit einem ordentlichen Schluck Walnussöl begießen und weiter mit den Fingern einarbeiten. Fleur de Sel aufstreuen

Anschließend den Teig nochmal etwa 40 Min. gehen lassen.

Das Backblech bei 250°C etwa 20 Min. backen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



PAIN GRILLE

Für den Vorteig

2000 g Weizenmehl (Typ 550)
10 g frische Hefe
1200 g Wasser

Für den Hauptteig

500 g geröstete Walnüsse
750 g getrocknete Tomaten in Öl
25 g geröstete Sonnenblumenkerne
500 g Hartweizengrieß
2500 g Weizenmehl (Typ 550)
500 g Olivenöl
120 g Salz
80 g frische Hefe

2000 g Wasser

Außerdem

Grobes Meersalz und Kräuter der Provence zum bestreuen



Für den Vorteig Mehl, Hefe und 1200 g kaltes Wasser in einer Rührschüssel zu einem Teig kneten. Diesen über Nacht in den Kühlschrank stellen und reifen lassen.

Für den Hauptteig die Walnüsse grob hacken. Grieß, Mehl, Öl, Salz, Hefe und 2000 g Wasser mit dem Vorteig in die Rührschüssel der Teigmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst 4 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 5 Min. auf schneller Stufe kneten, bis ein Teig entstanden ist, der sich gut fenstern lässt. Nüsse, Kerne und Tomaten kurz unter den fertigen Teig kneten. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden temperieren lassen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit etwas Mehl bestreuen und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück schonend zusammenlegen, kurz entspannen lassen und zu einem dünnen blechlangen Strang rollen. Teiglinge

vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit Salz und Kräutern bestreuen. Die Brote im Raum 45-60 Min. garen.

Die Stangen in den heißen Backofen schieben, gut dampfen und 15-18 Min. backen. Nach ca. 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 220°C reduzieren. Die fertigen Brote aus dem Ofen holen, vollständig auskühlen lassen und über Nacht in eine Plastiktüte einpacken.

Am nächsten Tag den Backofen auf 120°C (Umluft) vorheizen. Brote in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese locker auf mehrere mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Die Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und die Brotscheiben jeweils in ca. 45 Min. trocknen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



ENGADINER BAUMNUSSTORTE

(1 Torte, 28 cm Durchmesser)

Für den Mürbteig

180 g Butter, kalt
90 g Puderzucker
15 g Milch
1 Eigelb
30 g Cremepulver / Weizenstärke
275 g Weizenmehl Type 405
Vanilleschote

Für die Nussfüllung

120 g Zucker
50 g Invertzucker
40 g Milch
40 g Sahne
180 g Butter
80 g Honig
300 g kalifornische Walnüsse
Salz, Vanilleschote



Alle Zutaten bis auf das Mehl vermengen. Anschließend das Mehl unterarbeiten, allerdings nur so lange, bis eine Bindung entsteht. Den Teig mit Frischhaltefolie einpacken und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in eine 28 cm Tarteform legen. Wichtig: es muss noch genügend Teig übrig bleiben damit es für den Deckel reicht.

Zucker und Invertzucker karamellisieren und mit Milch und Sahne ablöschen. Alle Zutaten begeben, bis auf die Walnüsse, und aufkochen auf ca. 118°C.

Jetzt die Walnüsse begeben und die Masse etwas abkühlen lassen.

Nun die Masse in die vorbereitete Tarteform einfüllen und in den Kühlschrank geben. Die Masse sollte komplett durchkühlen.

Mit dem restlichen Mürbteig einen Deckel ausrollen und auf die ausgekühlte Tarte geben. Den Deckel mit Eistreiche anpinseln und mit einem Messer ein Rautenmuster einritzen.

Jetzt die Backform auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen bei 210°C Ober-/Unterhitze schieben.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



WALNUSSBROWNIE-TARTE MIT HIMBEEREN

(1 Tarte, 20 cm Durchmesser)

Schokomürbeteig:

120 g Butter
90 g Puderzucker
2 g Salz
30 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
50 g Vollei
225 g Mehl
25 g Kakaopulver

Himbeerganache-Inklusion:

80 g Himbeerpüree
65 g Kuvertüre, 70 %, gehackt

Brownie:

60 g Kuvertüre 70%, gehackt
95 g Butter
120 g Zucker
75 g Vollei
50 g Mehl
80 g kalifornische Walnusshälften

Teig:

Butter, Salz und Puderzucker in der Maschine mit dem Knethaken etwas vermischen. Die gemahlene Walnüsse und die Eier nach und nach untermischen. Mehl mit Kakao vermischt zugeben, alles zu einem glatten Teig kneten und kaltstellen. Boden von drei Millimeter Dicke ausrollen und in einen drei Zentimeter hohen Tartering einlegen.

Inklusion:

Himbeerpüree aufkochen und auf die Kuvertüre gießen. Zwei Minuten stehen lassen und gut mixen, in eine Silikonform passender Größe füllen und einfrieren.

Brownie:

Kuvertüre mit der Butter aufschmelzen. Zucker mit Vollei verrühren und die flüssige Kuvertüremischung zugeben. Das Mehl untermischen und ein Drittel in den vorbereiteten Tartering geben. Die gefrorene Inklusion einlegen und mit der restlichen Browniemasse auffüllen. Die Walnüsse aufstreuen und bei 170 °C Umluft 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen, dekorieren und servieren.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



WALNUSSWHOOPIES MIT KAREMELLFÜLLUNG

(10-12 gefüllte Whoopies)

Whoopie-Teig:

100 g Butter
100 g Puderzucker
50 g Vollei
140 g Bananenpüree
30 g Milch
140 g Mehl
3 g Backpulver
40 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
20-30 kalifornische Walnusshälften

Walnusscreme:

150 g Frischkäse
30 g kalifornische Walnüsse, geröstet und gehackt
30 g Puderzucker
150 g Butter, pomadig

Karamellfüllung:

70 g Zucker
10 g Glukosesirup
70 g Sahne, heiß
Salz
30 g Butter

Whoopies:

Butter und Puderzucker cremig schlagen. Vollei zugeben und das Bananenmus mit der Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, die Hälfte unter die Buttermasse rühren. Das restliche Mehl mit den Walnüssen zugeben und zügig vermischen. 20-30 ca. vier bis fünf Zentimeter große Whoopies aufdressieren. Jeweils eine Walnusshälfte mittig auflegen. Bei 160°C Umluft ca. 15 Min. backen.

Creme:

Frischkäse, Walnüsse und Puderzucker glattrühren. Die Butter zugeben, kurz und zügig aufschlagen. Mit einer Lochtülle Kränze auf die Hälfte der Whoopies dressieren. Je nach Größe auch noch einen Tupfen in die Mitte, es sollte genug aber nicht zu viel Platz für die Karamellsauce bleiben.

Karamell:

Zucker und Glukose trocken schmelzen und mit der Sahne ablöschen. Warten bis der Karamell gelöst ist und einmal aufkochen lassen. Salz zugeben und die Butter untermixen. Auskühlen lassen und die Mitte der Whoopies damit füllen.

Fertigstellung:

Die Whoopies zusammensetzen und eine Stunde kaltstellen. Mit Schokolade filieren und servieren.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com

WALNUSS-MASCARPONE-TÖRTCHEN MIT CRANBERRIES

10 Törtchen

Walnussboden (1/2 Blech 60/40)

75 g kalifornische Walnüsse, leicht geröstet
40 g Zucker
80 g Eigelb
20 g Wasser
1 g Salz
1 g Zimt
115 g Eiweiß
75 g Zucker
55 g Mehl
55 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
20 g Butter, flüssig
50 g kalifornische Walnüsse, gehackt

Mascarponecreme:

290 g Mascarpone
70 g Zucker
25 g Zitronensaft
290 g Sahne, cremig geschlagen

Cranberry-Walnuss-Salat:

75 g getrocknete Cranberries, grob gehackt
25 g leicht geröstete kalifornische Walnüsse, gehackt
50 g Wasser
35 g Zucker
½ Zimtstange



Boden:

Walnüsse, Zucker und Eigelb in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Wasser mit Gewürzen begeben und aufschlagen. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit der Walnuss-Mehlmischung unter die Walnussmasse ziehen. Einen Teil der Masse in die Butter rühren und diese ebenfalls unterheben. Die gehackten Walnüsse aufstreuen und 15 Minuten bei 175 °C backen.

Creme:

Den Mascarpone mit dem Zucker glattrühren und den Zitronensaft zugeben. Nochmal rühren bis er etwas fester wird. Ein Drittel der Sahne unterrühren und dann die restliche Sahne unterziehen. Zehn Savarin-Silikonformen damit füllen und mindestens vier Stunden einfrieren, die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit 10er Tülle füllen.

Salat:

Wasser, Zucker und Zimt aufkochen und zehn Minuten abkühlen lassen. Die Cranberries zugeben und 24 Stunden ziehen lassen. Vor der Verwendung die Walnüsse untermischen.

Fertigstellung:

Aus dem Biskuit 20 Böden von acht Zentimeter Durchmesser ausstechen und leicht mit etwas Fond der Cranberries bestreichen, jeweils zwei mit Cremetupfen aufeinandersetzen. Die Mascarpone-Savarins aus der Form nehmen, mit Miroir abglänzen und mittig auf dem Biskuit platzieren. Den Salat etwas abtropfen lassen und die Mitte der Savarins damit füllen. Mit einer Walnuss-Schokoplatte dekorieren. Nach Wahl Walnussbruch und an den Rand der Creme drücken.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



DINKEL-WALNUSS-STOLLEN MIT ÄPFELN UND CRANBERRIES

Für den Vorteig

2500 g Dinkelvollkornmehl
1500 g Dinkelmehl 630
3500 g Milch
800 g Hefe

Kochstück:

1500 g Dinkelvollkornmehl
3000 g Wasser

Früchtemischung:

4000 g Äpfel, kandiert gehackt
4500 g Cranberrys
800 g Apfeln
Vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Nussmischung

4000 g Walnüsse, geröstet
600 g Milch, kochend
Walnüsse heiß übergießen und 10 Min. quellen lassen

Teig:

4500 g Dinkelmehl
4500 g Butter
800 g Marzipan
1500 g Honig
180 g Salz
500 g Eier
50 g Zitronen
100 g Vanille
150 g Stollengewürz



Aus den oberen Zutaten einen Vorteig herstellen und diesen ca. 40 Min. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Das Wasser und das Dinkelvollkornmehl aufkochen zu einem zähen Brei. Walnüsse kurz im Ofen anrösten und in etwas Milch ca. 10 Min. einweichen lassen. Anschließend die Walnüsse abgießen und den Früchten zugeben.

Alle Zutaten außer den Früchten zu einem weichen Teig verkneten – Vorsicht lang langsam kneten. Anschließend die Früchte kurz unterlaufen lassen.

Den fertigen Teig auswiegen, aufarbeiten und in die gefetteten Stollenformen setzen. 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.

Bei 180°C für ca. 60 Min. mit Deckel backen. Nach dem Ausbacken mit Butterfett buttern und in Zimtzucker absetzen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



BAUMKUCHEN KONFEKT

(Für ca. 30 Stück)

Für den Teig:

3	Eier
1	Prise Salz
1 TL	Vanilleextrakt
150 g	Butter
150 g	Puderzucker
50 ml	Rum
100 ml	Orangensaft
75 ml	Sahne
160 g	kalifornische Walnüsse, fein gemahlen
2 EL	Speisestärke
1/2 Pck.	Backpulver

Für die Garnitur:

200 g	Zartbitterkuvertüre
ca. 30	kalifornische Walnusskernhälften

Den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen und wenn möglich Oberhitze und Grillfunktion einstellen. Eine 20 x 20cm große Form mit Backpapier auslegen. Zwei Eier trennen, das Eigelb aufheben und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee im Kühlschrank kaltstellen.

Butter schmelzen und zusammen mit Vanilleextrakt und Puderzucker schaumig schlagen. Das dritte Ei vorsichtig unterrühren.

50 Milliliter Rum unterrühren und im Wechsel Eigelb und 50 Milliliter Orangensaft hinzufügen und vermengen bis der Saft und das Eigelb aufgebraucht sind. Sahne, die feingemahlene Walnüsse, Speisestärke und Backpulver hinzufügen und alles gut miteinander verrühren (sollte der Teig zu zäh sein, noch Orangensaft hinzugeben). Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die erste Schicht, circa 2 Esslöffel, auf das Backpapier streichen und auf mittlerer Schiene backen. Sobald die Schicht leicht braun ist, rausnehmen und eine weitere Schicht auftragen und in den Ofen schieben. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Fertigstellung:

Für die Garnitur, die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und den abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden. Jedes Baumkuchenstück in Schokolade tauchen und mit einer Walnusshälfte garnieren.

Tipp:

Am besten schmecken die Baumkuchenstücke, wenn sie ca. 1-2 Tage durchgezogen sind.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



KALIFORNISCHER WEIHNACHTSRUGELACH

(Für 18 Stück):

Für den Teig:

200 g weiche Butter
200 g Doppelrahmfrischkäse
Salz
1 Eigelb (Größe M)
250 g Mehl

Für die Füllung:

100 g getrocknete Soft-Aprikosen
150 g Kalifornische Walnüsse
120 g Zartbitterschokolade
50 g Orangenmarmelade
1/2 TL gemahlener Zimt
1 EL brauner Zucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2-3 EL brauner Zucker

Für den Teig Butter klein schneiden und mit Frischkäse, 1/4 Teelöffel Salz und dem Eigelb in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Mehl hinzufügen und mit den Knethaken zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung, Aprikosen in feine Würfel schneiden, Walnüsse und Schokolade klein hacken und alles mit Orangenmarmelade, Zimt und Zucker mischen.

Den Backofen auf 175°C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Den Teig halbieren und die Hälften nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn zu einem Kreis ausrollen. Die Kreise jeweils bis zum Rand mit der Füllung bestreichen. Darauf achten, dass die Mitte des Kreises nicht zu dick bestrichen wird. Die Teigkreise gleichmäßig diagonal durchschneiden, dass neun gleich große Dreiecke entstehen. Die Dreiecke dann von außen nach innen fest aufrollen und die Enden leicht andrücken.

Die Hörnchen mit dem offenen Zipfel nach unten und genug Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, die Hörnchen damit einstreichen und sofort mit Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten goldbraun und knusprig backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com



NUTTY-GINGERBREAD-BARS

(Für ca. 18 Stück)

Für den Teig:

200 g kalte Butter
150 g Weizenmehl
50 g Zucker
Salz

Für das Topping:

250 g kalifornische Walnüsse, gehackt
60 g Zuckerrohrmelasse
80 g Honig
2 EL Rum
50 g Butter, in Stücken
2 Eier
2 TL Lebkuchengewürz
Salz

Den Ofen auf 175°C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz vermischen. Mit Hilfe von Knethaken solange kneten bis feuchte Krümel entstehen. Anschließend die Krümel mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (22 x 22 cm) geben und mit den Händen leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen lassen. Zum Abkühlen herausnehmen.

50 Gramm Walnüsse grob hacken und beiseitestellen. In einem Topf Zuckerrohrmelasse, Honig, Rum, Butter, Eier, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse einzudicken beginnt. Die gehackten Walnüsse unterrühren.

Die Gewürz-Nuss-Masse auf den Teigboden gießen und gleichmäßig verteilen. Die restlichen Walnuskerne darauf verteilen und leicht eindrücken. Für weitere 25 Min. backen, bis die Masse fest ist.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und in gleichgroße Riegel teilen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com