Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GRENOBLOIS – FRANZÖSISCHER WALNUSSKUCHEN OHNE MEHL AUS GRENOBLE

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

In meinem Garten gibt es so viele **Walnüsse**, dass es für einen kompletten **Walnusskuchen** (oder zwei) gereicht hat. Ich habe eine neue Version meines Walnuss-Kuchens ohne Mehl gebacken, nämlich den bekannten **Grenoblois**. Perfekte **glutenfreier Kuchen** für den **Herbst**!

Es ist ein traditioneller Kuchen aus Grenoble mit vielen Walnüssen. Die Region Grenoble ist für ihre feinen Walnüsse sehr bekannt. Es gibt dort Kuchen, Rezepte und sogar Wein und Likör mit Walnüssen.

Da es dieses Jahr so viele Walnüsse in meinem Garten gibt, habe ich direkt die Idee gehabt einen großen Kuchen gebacken. Und diese Rezept habe ich für meine nächste Fernsehsendung bei MDR um 4 aufgegriffen. Wenn es bei mir so üppig ist, sollte es bei euch auch so sein.

Wir können also auch in Deutschland einen feinen **Grenoblois** mit heimischen Walnüssen backen. Darauf freue ich mich sehr.

Der Vorteil dieses Kuchens ist, dass er wie der Gâteau de Savoie ohne Mehl gebacken wird. Man kann etwas Speisestärke (Kartoffelstärke) hinzufügen oder komplett darauf verzichten.

Das Ergebnis ist dann ein Kuchen, den wir in Frankreich als „Fondant" bezeichnen. Das bedeutet, dass er auch nach dem Backen in der Mitte zart und klebrig ist. Aber nach 40 Minuten Backzeit für einen kleinen Kuchen könnt ihr mir glauben, dass er durchgebacken ist. □□

Traditionell wird der Kuchen einfach so oder mit Puderzucker bestreut genossen. Ich mag ihn mit Zartbitter-Schokolade und einem Hauch Fleur de Sel, aber seit ein paar Jahren wird er in Frankreich immer häufiger mit einer Kaffee-Zucker-Glasur serviert. Das ist auch lecker und harmoniert perfekt mit dem Walnuss-Geschmack. Ich habe euch einfach beide Toppings eingetragen, so könnt ihr selbst aussuchen, welchen Geschmack ihr nehmen wollt.

Bitte zögert nicht und meldet euch gern mit eurem Nachback-Foto in den Kommentaren!

Tipp für den perfekten Walnusskuchen:
Für Kuchen verwende ich lieber **ältere Walnüsse** oder lasse **frisch geerntete Walnüsse erst ein paar Wochen trocknen**, bevor ich sie verarbeite.

Ganz frische Nüsse enthalten noch viel Feuchtigkeit und können den Teig leicht bitter oder matschig machen. Wenn die Walnüsse gut getrocknet sind, wird der **Walnusskuchen aromatischer, lockerer und bekommt ein viel intensiveres Nussaroma**.

Falls es euch interessiert, findet ihr noch viel andere Rezepte mit Walnuss auf meinem Blog: Schaut gern hier vorbei – Walnuss-Rezepte bei Aurélie.

Zutaten für einen Grenoblois Walnusskuchen:

300 g Walnusskerne (ohne Schale), 4 Eier, 150 g Zucker (oder Puderzucker), 125 g Butter, 1 TL Rum, Vanille, Salz.

Deko: 100 g Araguani 72% zartbitter Schokolade , 10 Walnüsse, Fleur de sel.

ODER

Mit Kaffee: 120 g Puderzucker, 2-3 TL sehr starker Espresso.

Utensilien: 20 cm Runde Tortenform.

1- Die Walnüsse in ein großes Küchengerät als Pulver fein mixen. Achtung es sollte nicht klebrig werden, also mit kleinen Mengen arbeiten, nicht zu lang und nicht zu stark mixen.

2- Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 120 g Zucker und Vanille schlagen, bis es weiß wird. Dazu 1 kleiner Schuss Rum und die weiche Butter einarbeiten, bis es cremig wird.

3- Die gemahlenen Walnüsse dazu geben mit einer Prise Salz. Alles schön cremig rühren.

4- In einer anderen Schüssel das Eiweiß schlagen. Wenn es anfängt, weiß zu werden, 30 g Zucker leicht darin rieseln lassen und weiter schlagen, bis es schön fest und glänzend zu einer Baisermasse wird.

5- Die Baisermasse in 3 Mal in den Teig geben. Zuerst mit dem Schneebesen und dann mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

6- Eine Backform mit Butter und Speistestärke (oder Meh) beschichten. Einen Kreis aus Backpapier ausschneiden und am Boden der Backform legen. Den vorheizen auf 180°C Umluft vorheizen.

7- Backen: 35-40 Minuten bei 180°C Umluft.

Leicht abkühlen lassen, bevor man den Kuchen aus der Backform nimmt.

8- Je nach Geschmack kann man den Kuchen mit Zartbitterschokolade bedecken, Walnüssen und ein bisschen Fleur de Sel. Oder wie gerade Mode in Südfrankreich ist, mit einer Kaffee-Kuvertüre.

Ich mag es lieber mit Zartbitterschokolade 80%, Walnüssen und Fleur de sel.

Dafür einfach 100 g Zartbitterschokolade schmelzen und damit den Kuchen bedecken. Mit Walnüssen dekorieren und ein bisschen Fleur de Sel darauf bestreuen.

Oder Kaffee-Dekor: 120 g Puderzucker, 2 TL Kaffee-Extrakt mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Damit den Kuchen bedecken und mit Walnüssen dekorieren.

Tipps & Tricks:

Geduld beim Ausformen: Wenn man den Kuchen zu früh aus der Backform löst, ist der Zucker noch karamellig und der Kuchen kann leicht brechen. Am besten einige Minuten abkühlen lassen, bevor man ihn herausnimmt.

Fondant-Charakter: Der Grenoblois ist ein *Fondant-Kuchen* – das bedeutet, die Textur bleibt innen zart und leicht klebrig. Keine Sorge: der Kuchen ist trotzdem vollständig durchgebacken, genau so soll er sein.

Variationen: Der Kuchen ist typisch für Grenoble, da er mit Walnüssen gebacken wird. Er schmeckt aber ebenso köstlich mit Haselnüssen, Mandeln oder sogar Pistazien.

Haltbarkeit: Der Grenoblois hält sich 3–4 Tage bei Zimmertemperatur und bleibt dabei wunderbar saftig.

Zum Einfrieren geeignet: Man kann ihn problemlos portionsweise einfrieren und später genießen.

Et voilà! Genau das Richtige für diese Jahreszeit: ein feiner **Walnusskuchen**, perfekt um euren Walnuss-Vorrat zu verarbeiten.
Ich wünsche euch einen schönen Genussmoment – **bon appétit!**

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de