

Engadiner Nusstorte

Zutaten für 24-26 cm Springform

Füllung

335	g	Zucker	Langsam erhitzen bis Zucker zu schäumen beginnt.
250	g	Baumnüsse	Baumnusskernhälften vierteln (nicht hacken), begeben, gut mischen und bevor der Zucker zu braun wird Pfanne vom Herd nehmen.
2	dl	(Doppel-) Rahm	Sofort dazugeben und gut umrühren. Pfanne wieder auf den Herd geben und die Mass etwas einkochen dann auskühlen lassen (lauwarm).

Mürbeteig

450	g	Mehl	
250	g	Butter	Zimmerwarm
180	g	Zucker	
1		Ei	
1		Eigelb	
½		Zitrone	Schale gerieben.
1	Prise	Salz	Zutaten von Hand zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Torte fertig stellen

Teig in 3 gleiche Portionen aufteilen.

Springformboden mit Backtrennpapier auslegen.

Aus je einer Teigportion den Boden und den Deckel formen, Deckel kühl stellen (Tiefkühler).

Mit restlichem Teig einen 2 cm hohen Rand formen.

Lauwarme Füllung auf dem Boden verteilen, Deckel darauf setzen und Rand etwas andrücken. Deckel mit Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Die Torte etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Den Formenrand entfernen, wenden, schliessen und über die Torte stülpen. Die Torte nun vorsichtig vom Boden auf ein Gitter schieben. Vollständigen auskühlen lassen.

Variante

Anstelle von 335 g Zucker für die Füllung nur 250 g verwenden, dafür zusätzlich 3 EL Honig mit dem Rahm begeben.

