

Engadiner Nusstorte

Rezept von Hanna Wellauer freundlicherweise zur Verfügung gestellt.
Fotos: Hanna Wellauer

Zutaten für die Füllung:

335 - gr Zucker
300 - gr Baumnüsse, grob gehackt
2 - dl Rahm

Zutaten für den Mürbeteig:

375 - gr Mehl
220 - gr Butter
150 - gr Zucker
1 - Ei
1 - Prise Salz
etwas - Butter, zum Blech ausbuttern.

Zubereitung Füllung:

Den Zucker in der Bratpfanne langsam rösten – bis er zu schäumen beginnt. (ziemlich flüssig ist)
Nun die Nüsse beifügen, gut vermischen. Bevor der Zucker zu braun wird vom Feuer ziehen, den Rahm sofort dazugeben, etwas einkochen lassen – nun auskühlen.

Zubereitung Mürbeteig:

Die Teigzutaten zu Mürbeteig verarbeiten, alle Zutaten zusammenfügen; dreiteilen. Boden und Deckel einer mit Butter ausgestrichenen Springform von 28-30cm Durchmesser entsprechend auswallen. (Deckel auf Backpapier auswallen und vorbereiten. Aus der dritten, kleineren Teil des Teiges eine Rolle formen, diese an dem Rand nach auf den Teigboden legen.
Die ausgekühlte Füllung nun auf Boden legen – über das Ganze den Deckel legen.

Backen:

Backofen auf 200-Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Bei guter Mittelhitze (200-Grad) auf der untersten Rille 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen die Torte sofort vom Rand der Springform lösen, damit eventuell ausgetretene Füllung nicht klebt.
In der Form halb auskühlen lassen.

Engadiner Nusstorte in Bildern



1. Schritt: Vorbereitung Füllung
Den Zucker langsam rösten.



2. Schritt: Der flüssige Zucker



3.Schritt: Nun die Nüsse rösten im Zucker



4. Schritt: Den Rahm begeben



5. Schritt: Den Rahm einkochen



6. Schritt: Den Teig und das Blech vorbereiten
Teig in drei Teile zerlegen, Springform ausbuttern.



7. Schritt: Teig auf Blech verteilen und Rand einsetzen
Mit Gabel Rand andrücken



8- Schritt: Füllung auf Boden verteilen



9. Schritt: Deckel aufsetzen, unbedingt vorher vorbereiten.



10. Schritt Vor dem Backen Deckel mit Gabel einstechen.



Fertig – En Guete !