Rezept

Engadiner Nusstorte mit Walnüssen

Ein Rezept von Engadiner Nusstorte mit Walnüssen, am 29.04.2024

Zutaten

375 g	Mehl
1	Ei
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
	Fett für die Form
250 g	Zucker
200 g	Sahne
125 g	Zucker
200 g	kalte Butter
	Mehl zum Verarbeiten
300 g	Walnusskerne
40 g	Honig
1	Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Weiterarbeiten und einen Mürbeteig (ohne Salz) zubereiten und kühlen wie auf S. 29 beschrieben. Inzwischen für die Füllung die Walnüsse grob hacken. Zucker und Honig in einem Topf auf kleiner Stufe erhitzen, bis die Mischung goldgelb karamellisiert ist. Sahne einrühren (Vorsicht, spritzt!), einmal aufkochen, die Nüsse unterrühren, etwas abkühlen lassen.

2. Ofen auf 200° vorheizen, Form mit Backpapier belegen. Zwei Drittel des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen, einen 3 cm hohen Rand bilden.

3. Füllung auf dem Teigboden verstreichen. Übrigen Teig in Formgröße ausrollen, auf die Füllung legen, dabei die Teigränder zusammendrücken. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eigelb und Milch verrühren, den Teig damit bestreichen. Torte im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35 Min. backen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.