Rezept

Walliser Nusstorte

Ein Rezept von Walliser Nusstorte, am 28.04.2024

Zutaten

350 g	Mehl
180 g	Zucker
1	Ei
200 g	Walnusskerne
150 g	Zucker
4 EL	Honig
	Fett für die Form
1	Eigelb zum Bestreichen
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
200 g	kalte Butter in Flöckchen
1	Eigelb
200 g	Haselnusskerne
200 g	Sahne
2 EL	Kirschwasser
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Zitronenschale, Zucker und Butter auf dem Rand verteilen, Ei und Eigelb verquirlen und in die Mulde gießen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

2. Inzwischen für die Füllung Walnuss- und Haselnusskerne grob hacken. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne oder einem Topf mit dickem Boden bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Sahne und den Honig hinzufügen, unter Rühren etwa 10 Min. köcheln lassen bis sich die Masse löst. Die Nüsse hinzufügen, das Kirschwasser unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Die Form damit auskleiden, einen 2 cm hohen Rand formen. Die Nussmasse darauf verstreichen.

4. Von der zweiten Teighälfte etwas Teig für die Garnitur beiseite legen. Den restlichen Teig dünn ausrollen. Auf die Nussschicht legen und den Rand gut andrücken. Die Kuchenoberfläche mit Eigelb bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und kleine Blätter ausschneiden. Den Kuchen damit garnieren. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 45 Min. goldbraun backen.

5. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen 2 Tage durchziehen lassen.