

Rezept

Engadiner Nusstörtchen

Ein Rezept von Engadiner Nusstörtchen, am 28.06.2026

Zutaten

600 g Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DIE FÜLLUNG:

170 g Walnusskerne

65 g Sahne

35 g Butter

50 g Honig

1 Ei

35 g Orangeat

180 g Zucker

130 g Marzipanrohmasse

Vanilleschote Mark von ½ Vanilleschote

FÜR DIE DEKO:

Puderzucker zum Bestreuen

50 g Zartbitterkuvertüre

12 Walnusshälften

AUßERDEM:

Mehl zum Arbeiten

2 Ausstecher (10 cm Ø und 8 cm Ø)

Butter für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Tarteletteförmchen (à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und kühlen. Metallförmchen einfetten. 600 g Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Mit dem großen Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen. Übrigen Teig beiseitelegen. Die Förmchen bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
2. Walnusskerne grob und Orangeat fein hacken. Sahne erhitzen. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen lassen. Butter unterrühren und mit Sahne ablöschen (Vorsicht heiß!). Die Mischung beiseitestellen, Marzipanrohmasse stückchenweise unterrühren. Honig, Vanillemark, Nüsse und Orangeat unter die Füllung rühren.
3. Die Füllung auf dem Teig in den Förmchen verteilen und glatt streichen. Ofen auf 180° vorheizen. Übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 12 Kreise (ca. 8 cm Ø) ausstechen. Je 1 Törtchen damit abdecken, den Rand so andrücken, dass kein Spalt bleibt. Ei verquirlen, die Törtchen damit bestreichen. Mit einer Gabel ein Wellenmuster einritzen. Die Törtchen im Ofen (Mitte) in 20 - 25 Min. goldbraun backen.

4. Törtchen auskühlen lassen, dann herauslösen. Für die Deko eine Schablone (ca. 4,5 cm Ø) aus Pappe ausschneiden. Diese in die Mitte der Törtchen legen und mit Puderzucker bestreuen, sodass ein Puderzuckerrand entsteht. 25 g Kuvertüre grob und 25 g Kuvertüre fein hacken. Die grob gehackte Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Fein gehackte Kuvertüre zum Temperieren (siehe Rezept-Tipp) verwenden. Walnüsse halb hineintauchen und in die Mitte der Törtchen legen.