

Rezept

# Engadiner Nusstorte

Ein Rezept von Engadiner Nusstorte, am 20.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN MÜRBETEIG:

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>225 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1/2 TL</b> Backpulver (4 g)
<b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>250 g</b> Walnusskerne	<b>150 g</b> Sahne
<b>80 ml</b> Milch	<b>60 g</b> Butter
<b>300 g</b> Zucker	

### FÜR DIE DEKO:

<b>40 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>12</b> Walnusshälften
---------------------------------	--------------------------

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	Milch zum Bestreichen
-------------------	-----------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (24 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig aus der Folie wickeln, kurz ruhen lassen und geschmeidig kneten. Dann ein Drittel des Teigs auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem 3 mm dicken Kreis ausrollen. Mithilfe des Springformrands einen Kreis von 24 cm Ø ausschneiden. Den Teig in die Form legen und im Ofen (Mitte) in 5-8 Min. hellgelb vorbacken. Den Boden in der Form abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 180° reduzieren.
3. Für die Füllung die Walnüsse grob hacken. Sahne, Milch und 40 g Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen, und vom Herd nehmen. In einem Topf die restliche Butter bei mittlerer Hitze zerlassen und ein Drittel des Zuckers gleichmäßig darin verteilen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, ein weiteres Drittel Zucker dazustreuen und ebenfalls schmelzen lassen.

4. Dann den restlichen Zucker darauf verteilen und alles goldgelb karamellisieren lassen. Die heiße Sahnemilch auf den Karamell gießen (Vorsicht, das dampft und zischt!) und mit einem Holzkochlöffel verrühren. Die Walnüsse untermischen und die Masse abkühlen lassen.

---

5. Aus der Hälfte des restlichen Teigs eine ca. 1 cm dicke lange Rolle formen und in der Form am Rand entlang auslegen. Mit den Fingern zuerst etwas an den Boden, dann flach, 2-3 cm hoch an den Rand drücken. Die Walnussmasse in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den restlichen Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und einen Kreis ausschneiden, der 1-2 cm größer ist als die Form. Den Teigkreis mittig auf die Walnussmasse legen und die Ränder nach unten an den Teigrand des Bodens drücken.

---

6. Den Teig mit Milch bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 30-40 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

---

7. Für die Deko die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Walnüsse zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf jedes Kuchenstück 1 Walnusshälfte setzen. Die Nusstorte bleibt in Folie verpackt mindestens 7 Tage saftig und aromatisch.