Artikel vom 16.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/engadiner-nusstorte

Engadiner Nusstorte



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (Springform 18 cm Ø):

Nussfüllung:

150 g Zucker,

70 g Sahne,

50 g Honig,

200 g Walnüsse.

Mürbeteig:

100 g Puderzucker,

270 g Weizenmehl Type 405,

135 g weiche Butter,

3 Eigelb (oder 1 Ei und 1 Eigelb).

Außerdem:

1 Eigelb (zum Zusammenkleben).

Zubereitung:

Für den Mürbeteig die angegebenen Zutaten miteinander verkneten, in zwei Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Aus den Teigportionen zwei 6 mm dicke Kreise von 18 cm Durchmesser ausrollen. Der Rest des Teiges wird für den Rand benötigt. Einen der Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Umluft für 10 Minuten backen. Den Rand der Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den abgekühlten Boden in die Springform legen. Den Rand des Bodens mit verquirltem Eigelb bestreiche und den restlichen Teig rundherum an den Rand drücken.

In einem Topf Zucker karamellisieren, sodass dieser goldbraun wird. Sahne hinzugeben und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Honig hinzugeben und glatt rühren. Walnüsse unter den Karamell rühren. Das Karamell auf den Teig geben und glattstreichen. Wenn der Rand zu hoch ist, einfach in die Mitte umklappen, mit Eigelb bestreichen und den zweiten Kreis daraufsetzen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen, wer mag, kann mit der Gabel auch Linien auf dem Teig ziehen zur Verzierung, dann im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Umluft nochmals für 15 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen und servieren.

Nadine Hörster