

Der Rheinische Christstollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Walnuss
Schweiz

* TEIG

350 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
1 pn ;Salz
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Ei

* FÜLLUNG

250 g Zucker
300 g Walnüsse; grob geschnitten
200 ml Rahm
3 tb Honig

* QUELLE

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Tuorta da nuschi ist heute zum beliebtesten Exportprodukt der Engadiner Konditorei geworden. Sie führt die lange Zuckerbäckertradition des Engadins weiter, ja beweist eigentlich, dass mit der Rückkehr der Ausgewanderten fremde Einflüsse im Engadin Boden gefasst haben, weil Walnüsse in den alpinen Hochtaelern unbekannt waren. Der Ursprung der Engadiner Nusstorte ist in Frankreich zu suchen.

Aus den Zutaten für den Teig rasch einen Mürbeteig zusammenfügen (nicht kneten), zu einer Kugel formen und zugedeckt eine halbe Stunde kühl stellen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker zu hellblondem Karamel schmelzen. Die gehackten Walnüsse mitrösten (*), mit dem Rahm ablöschen und den Honig darunterühren. Gut mischen und etwas auskühlen lassen (die Füllung muss halbwarm bleiben, sonst kann man sie nachher nicht richtig verteilen).

Zwei Drittel des Teiges dünn auswallen, die ausgebutterte Springform damit auslegen, Rand etwas hochziehen. Die Nussfüllung auf dem Boden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen passenden Deckel auswallen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, auflegen und rundherum gut andrücken.

Die Torte bei 180 Grad etwa eine Stunde backen.

Diese Nusstorte darf nicht frisch gegessen werden: sie muss mindestens 1 Tag stehen.

(*) Je nach Geschmack gibt es Varianten, bei welchen die Walnüsse nicht mitgeroestet werden, sondern ganz zum Schluss, nach der Honigzugabe, dazugegeben werden.