

## ELSAESSER FLAMMEKÜCHE

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Kuchen  
Walnuss  
Schweiz

### \* TEIG

375 g Mehl  
150 g Butter, kalt  
1 Ei (M)  
1 Eigelb  
1 pn ;Salz  
150 g Puderzucker  
1 Vanilleschote: Mark\*  
Mehl zum Bearbeiten

### \* FÜLLUNG

250 g Puderzucker  
25 g Honig  
1/4 l Schlagsahne  
300 g Walnuskerne

### \* ZUM BESTÄUBEN

Puderzucker

### \* QUELLE

-essen & trinken 12/93  
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen, Ei und Eigelb mit Salz, Puderzucker und Vanillemark in die Mehlmulde geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen, in Alufolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen. 2/3 der Teigmenge auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von etwa 35 cm Durchmesser ausrollen. Eine Tarte-Form (30 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Teig dabei am Rande etwas andrücken und in kleinen Abständen mit einer Gabel einstechen. Den überstehenden Teig mit einem scharfen Messer schräg nach innen abschneiden. Die Teigreste mit dem zurückbehaltenen Teigdrittel verkneten und eingewickelt in den Kühlschrank legen. Für die Füllung den Puderzucker mit dem Honig in einem Topf mit schweren Boden geben und bei mittlerer Hitze zu braunem Karamel schmelzen lassen. Ab und zu umrühren. Die Schlagsahne dazugießen, und die Mischung unter ständigem Rühren 5-6 Minuten einkochen lassen. Die Walnuskerne unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und kurz in kaltes Wasser tauchen. Die Karamelmasse mit den Nüssen abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Die Füllung in die mit Teig

ausgelegte Form legen und gleichmäßig verteilen. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen und auf die Füllung legen. Den Rand des Teigbodens rundherum ein wenig von der Form lösen und über den Teigdeckel ziehen. Beide Teigschichten mit einer Gabel rundherum zusammendrücken. Die Oberfläche der Torte mit der Gabel mehrfach einstechen. Die Nusstorte auf der 2. Schiene von unten bei 200°C 20-25 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter erkalten, dann aus der Form gleiten lassen (den Rand evt. vorher mit einem scharfen Messer lösen) und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Die Engadiner Nusstorte hält sich 1-2 Wochen und ist deshalb auch gut zum Verschenken geeignet.

\*Vanille ist wohl nicht typisch, kann also weggelassen werden.