

Engadiner Nusstorte - Torta di Nusch

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Einmachen
Ruehrteig

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
Saft und Schale einer
-- halben Zitrone
500 g Mehl
1 pk Backpulver
1/2 c Milch
125 g Rosinen
125 g Korinthen

Diese Teigmasse reicht zum Füllen von 7 Sturzgläsern 1/2-Liter oder 3-4 Sturzgläser 3/4-Liter. Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Zitronensaft und -schale dazu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Nur so viel Milch verwenden, da der Teig reißen vom Löffel fällt. Die gewaschenen, abgetropften Rosinen und Korinthen werden zuletzt dazugegeben. Danach die Gläser bis zur Hälfte mit Teig füllen, ohne Deckel 75 Minuten bei 180-190° im Backofen vorbacken. Nach erfolgter "Stricknadelprobe" die Gläser abkühlen lassen und anschließend 30 Minuten bei 100° einkochen.

*Quelle: Weck-Einkochbuch Erfasst von Sylvia Mancini