

Engadiner Nusstorte - Torta di Nusch

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebäck

Nüsse

350 g Mehl
125 g Zucker
1 ds Salz
1 Ei
Abger. Schale von 1 Zitrone
150 g Butter

* Für die Füllung*

300 g Walnusskerne
1 tb Butter
250 g Zucker
2 tb Honig
125 ml Sahne
2 tb Kirschwasser

* zum Bestreichen*

1 Eigelb
1 tb Milch

* für die Form*

Butter

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz, Ei, Zitronenschale in die Vertiefung geben, die Butter in Flöckchen auf den Mehrrand geben. Alles schnell mit kühlen Händen zu einem Mürbeteig verkneten, in Alufolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Walnüsse grobhacken, die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker und den Honig dazugeben und alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne langsam einrühren. Die Masse noch einmal aufkochen lassen, wieder vom Herd nehmen und die Nüsse und das Kirschwasser einmengen. Die Füllung erkalten lassen.

Die Form einfetten, den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und zwei Drittel des Teigs darauf dünn ausrollen. Den Boden der Form mit der Teigplatte auslegen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand formen, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Füllung auf den Tortenboden streichen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teigrand damit bestreichen, Den restlichen Teig auf dem bemehlten Arbeitsfläche rund in Größe der Form

ausrollen und auf die Füllung legen. Den überstehenden Rand sanft auf die Teigplatte drücken. Die Oberfläche der Torte mit der restlichen Eigelbmischung bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Torte im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 30 - 40 min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde Ruhezeit: 2 Stunden Backzeit: 30 - 40 min

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 2415 Joule/575 Kalorien