

Engadiner Nusstorte

Eine gedeckte Torte mit einer Karamell-Nuss-Füllung.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Mürbeteig:

275 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

250 g Walnüsse
225 g Zucker
200 g Schlagsahne
1 - 2 EL flüssiger Honig
1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Wasser
Puderzucker

Wie backe ich eine Engadiner Nusstorte?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

2 Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung zubereiten:

Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auflösen und karamellisieren lassen (erst mit einem Holz- oder Metalllöffel umrühren, wenn der Zucker beginnt sich aufzulösen). So lange rühren, bis der Zucker hellbraun ist. Walnüsse und Sahne nacheinander unterrühren und aufkochen lassen. Honig zugeben und die Masse etwas abkühlen lassen. Dann Eiweiß unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Springformrand darumstellen. 2/3 des übrigen Teiges zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie rund ausrollen. Den Boden der Springform als Schablone für die Teigdecke auf den ausgerollten Teig legen und mit einem Teigrädchen oder Messer ausschneiden. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Füllung gleichmäßig auf den Teigboden streichen. Die Teigplatte mit der Folie auf die Füllung stürzen, dann die Folie abziehen. Die Teigplatte am Rand etwas andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Teigplatte mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

- 5 Den Springformrand lösen und entfernen. Die Torte nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Torte mind. 1 Tag durchziehen lassen.
- 6 Vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestreuen (nach Belieben mit Hilfe von Papierschablonen Muster aufstäuben).

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte hält sich gut verpackt 1 Woche lang.
- Anstelle von Walnüssen können auch Pekannüsse verwendet werden.
- Nach Belieben aus Teigresten vom Ausrollen Ornamente ausstechen, auf die obere Teigplatte legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

