

ENGADINER NUSSTORTE

Wenn die Walnüsse reif sind, backe ich Engadiner Nusstorte. Sie ist der Schweizer Klassiker aus dem Kanton Graubünden.

Zutaten Teig

- 300 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Butter, kalt
- 1 Ei

ZUTATEN Füllung

- 250 g Zucker
 - 3 EL Wasser
 - 300 g Walnüsse, gehackt
 - 2 dl Sahne
 - 3 EL flüssiger Honig
 - Zitronensaft
-

Zubereitung

1. **Geriebener Teig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßigen krümeligen Masse verreiben.
2. Das Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen Teig teilen.
3. Die Hälfte des Teigs auf wenig Mehl in der Größe des Formenbodens 26 cm zwischen 2 Backpapieren ausrollen und in die Form geben. Boden mit einer Gabel einstechen.
4. **Füllung:** Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht.
5. Pfanne von der Platte nehmen, gehackte Nüsse daruntermischen. Sahne hinzufügen unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat, ca. 10 Min. einköcheln. Honig und Zitronensaft daruntermischen, auskühlen.

Füllung auf dem Teigboden verteilen. Die 2 Teighälfte ebenso ausrollen und als Deckel auf den Kuchen geben und die Seiten mit einer Gabel am Rand gut andrücken

6. Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen und genießen.

▷ Du kannst sie auch wunderbar einfrieren. deswegen mache ich immer mehrere Kuchen. Einfach in die gewünschten Teile schneiden. Ich persönlich viertele ihn, weil wir nur 2 Personen sind und vakuumiere die Stücke. Er hält bis zu einem Jahr. Wenn Du Lust draufhast, einfach rausnehmen kurz antauen lassen und genießen.