



ENGADINER NUSSTORTE

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Für 12-14 Portionen

TEIG:

2 Eier

180 g weiche Butter

150 g Zucker

1/4 TL Salz

380 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g geschälte Mandeln

150 g Baumnuskerne

(Walnusskerne)

200 g Zucker

2,5 dl Rahm

1 EL Honig

1 Für den Teig ein Ei trennen und das Eiweiss beiseite stellen. Restliches Ei und Eigelb zusammen mit Butter, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührwerk hell rühren (ca. 5 Minuten). Mehl darunter ziehen und den Teig zusammenfügen. 20 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung die Nüsse grob hacken. In einer Chromstahlpfanne den Zucker ohne umzurühren langsam erhitzen. Sobald der flüssig gewordene Zucker braun wird, die Nüsse beigegeben und kurz mitrösten. Von der heissen Herdplatte ziehen und den Rahm dazugiessen. Wieder zurück auf den Herd stellen. Den Zucker darin ganz auflösen und 4 Minuten kochen. Honig beigegeben und etwas auskühlen lassen.

3 Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig in drei gleich grosse Stücke teilen. Einen Teil kreisförmig etwa in Springformgrösse direkt auf dem Backpapier auswallen. Mit dem Papier auf den Springformboden legen. Springformring anbringen. Das zweite Teigdrittel zu einer Rolle formen,

deren Länge dem Umfang der Torte entspricht. Den Teigboden dem Rand entlang mit Eiweiss bestreichen. Rolle als Rand auflegen und andrücken. Füllung darin verteilen und glatt streichen. Restlichen Teig als Deckel rund auswallen. Mit einem kleinen Messer den Teigrand vom Springformring lösen, Ring entfernen. Teigrand mit Eiweiss bestreichen. Teigdeckel mit Hilfe des Wallholzes auflegen. Mit einer Gabel Rand andrücken und gleichzeitig Rillenmuster anbringen. Den Teigdeckel gleichmässig einstechen.

4 Auf der untersten Rille 40-50 Minuten backen. Auf einem Tortengitter auskühlen lassen.

Raffiniert	★★★
Schnell	★
Unkompliziert	★★★
Preiswert	★★★★

Probieren Sie die Nusstorte auch mal mit andern Nüssen, zum Beispiel Pekannüssen, aus.

Ganze Torte ca. 107 g Eiweiss, 393 g Fett, 684 g Kohlehydrate, 25 750 kJ/6160 kcal

