

Engadiner Nusstorte.



Rezept für eine Springform, Ø 24 cm.

Zutaten: 300 g Mehl, 150 g Butter, 400 g Zucker,
1 Prise Salz, 1 Ei, 2 dl Rahm,
250 g Baumnusskerne, 1 EL Honig

Mehl, Butter, 150 g Zucker und Salz vermischen. Das verquirlte Ei dazugiessen und die Masse rasch zu einem mürben Teig kneten. Mindestens 30 Minuten kühl ruhen lassen. Zwei Drittel des Teigs 3 mm dick auswallen, in die gebutterte Kuchenform legen und den Rand dabei überstehen lassen. Den restlichen Zucker in einer Pfanne hellbraun rösten, dann die Nusskerne dazugeben und kurz mitrösten. Rahm hinzufügen und den Honig untermischen. Das Ganze so lange köcheln lassen bis sich das Caramel wieder vollständig aufgelöst hat. Die Masse in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Springform geben und glatt streichen. Danach den Teigrand einklappen und mit Wasser bestreichen. Den restlichen Teig auswallen, als Deckel über die Füllung legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen in der Mitte des Backofens bei 180 Grad 50–60 Minuten backen.