

STEINBOCK-REZEPT

Engadiner Nusstorte

Meine Einkaufsliste:

Für 1 Torte

Teig:

- 500g Weissmehl
- 200g Zucker
- 350g Butter weich
- 1 Ei
- Prise Salz

Füllung:

- 300g Zucker
- 1.5dl Rahm
- 300g Baumnüsse
- 0.5dl Wasser

Teig:

1. Alle Zutaten gut vermischen und im Kühlschrank für 2 Stunden ruhen lassen
2. Für den Boden einen Belag von 25cm Durchmesser und 1cm Dicke ausrollen - für den Deckel einen Belag mit 30cm Durchmesser ausrollen

Füllung und Fertigstellung:

1. Den Zucker karamellisieren, die Baumnüsse beifügen und mit Wasser ablöschen
2. Den leicht erwärmten Rahm dazugeben, gut umrühren und die Füllung danach kurz abkühlen lassen
3. Den Teig in eine gebutterte runde Form geben und die Füllung gleichmässig darauf verteilen
4. Den Deckel und den befeuchteten Rand gut schliessen
5. Mit Hilfe einer Gabel den Rand andrücken und einige Male auf der Oberfläche einstechen
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten hellbraun backen
7. Einige Minuten warten und anschliessend den Kuchen aus der Form lösen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen

Anrichten:

Die Engadiner Nusstorte wird klassisch ohne „Schnick-Schnack“ serviert.

Bun appetit!