

Engadiner Nusstorte

Zutaten für 24 – 26 cm Springform

		Füllung	
335	g	Zucker	Langsam erhitzen bis Zucker zu schäumen beginnt
250	g	Baumnüsse	Grob hacken, begeben, gut mischen und bevor der Zucker zu braun wird Masse vom Feuer nehmen
2	dl	Rahm	Sofort dazugeben, etwas einkochen lassen und abkühlen lassen.
		Mürbeteig	
375	g	Mehl	
220	g	Butter (od. Margarine)	Zimmerwarm
150	g	Zucker	
1		Ei	
½		Zitrone	Schale gerieben
1	Prise	Salz	Zutaten von Hand zu Mürbeteig verarbeiten.
		Torte fertig stellen	
			Teig in 3 Teile aufteilen
			Springformboden mit Backtrennpapier auslegen
			Aus je einem Teigteil Boden und Deckel formen, Deckel kühl stellen
			Mit letztem Teigteil einen 2 cm hohen Rand formen.
			Ausgekühlte Füllung auf dem Boden verteilen, Deckel darauf setzen und Rand etwas andrücken.
			Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 45 Minuten goldgelb backen.
			Nach dem Backen Torte sofort vom Rand lösen, abkühlen lassen.
		Variante	
			Anstelle von 335 g Zucker für die Füllung nur 250 g verwenden, dafür zusätzlich 3 EL Honig mit dem Rahm begeben.