

Engadiner Nusstorte

Von Kuchenfee

Beim Anschnitt einer Engadiner Nusstorte zeigt sich das goldbraune Karamell mit den groben Walnussstücken zwischen zwei hauchdünnen Mürbeteig-Schichten, und sofort ist klar, warum dieses Schweizer Original seit Generationen ein Klassiker ist. Bei mir kommt die Füllung ohne Fertig-Karamell aus, sondern entsteht ganz **handwerklich aus Honig, Zucker, Sahne und Butter**, die zusammen langsam goldbraun einkochen.

Aus der Konditorei habe ich gelernt, dass der Mürbeteig hier den Unterschied macht: Er muss **mindestens eine Stunde kalt gestellt werden**, sonst lässt er sich nicht dünn genug ausrollen und die Torte wird oben und unten zu dick. Genau das ist der Trick, der die Engadiner Nusstorte von der dicken Kuchenversion unterscheidet. Ich habe das Rezept für das große Backen Rezepte Repertoire so aufgeschrieben, dass es zu Hause zuverlässig gelingt. Hier kommt mein Rezept für die original Engadiner Nusstorte:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	40 min	n/a	45 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- weich
- 1 x Ei
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl

RÖSTMASSE

- 300 g Walnüsse
- 220 g Zucker
- 70 g Honig
- 50 g Butter
- 250 g Sahne

Werkzeuge

- Springform
- Topf
- Nudelholz
- Waage

Zubereitung

- 01 Für den Mürbeteig Butter, Zucker & Salz kurz cremig rühren. Das Ei dazu geben und kurz verrühren bis alles zusammen kommt.

- 02** Das Mehl in einer Portion dazu geben und weiter rühren bis alles zu einem Teig zusammen kommt.
- 03** Den Teig in Frischhalte Folie gepackt mind. 60 Minuten kühlen.
- 04** Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig kurz (!!) nochmal zusammen kneten & 2 Kreise für die Form ausstechen. Den restlichen Teig in einen Strang rollen & an die Seite der Form drücken. Den Ring auf den ersten vorbereiteten Teigkreis stecken. Die Form kann jetzt entweder im Kühlschrank gelagert werden oder auf der Arbeitsfläche.
- 05** Für die Röstmasse alle Zutaten ausser die Walnüsse in einem Topf für einige Minuten aufkochen bis sich eine leicht goldene Farbe entwickelt. Dann die Walnüsse dazu geben und die Masse vom Herd nehmen.
- 06** Die Masse noch heiss in die vorbereitete Form geben und verteilen. Mit dem zweiten vorbereiteten Kreis abschließen.
- 07** Optional : Die Tarte mit etwas Ei bestreichen und mit einer Gabel ein Dekormuster aufbringen.
- 08** Für ca. 35 – 45 Minuten bei 175°C backen. Erst anschneiden wenn der Kuchen kalt ist da sonst die gesamte Röstmasse ausläuft.