

Engadiner Nusstorte

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Butter	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Salz	1 Prise(n)
Bienenhonig	20 g
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	2 Esslöffel
Gehackte Walnüsse	250 g
Ribiselmarmelade	40 g

Zubereitung:

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei hineingeben. Weiche Butter, Zucker, kaltes Wasser und Salz dazugeben und rasch zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Den Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
Für die Fülle den Zucker in einem Edelstahltopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die gehackten Walnüsse dazugeben und mit Honig unter ständigem Rühren vermischen.
Den Topf von der Platte nehmen, Obers vorsichtig unterrühren.
Aus 2/3 des Teiges eine runde Platte ausrollen, in eine Springform geben und rund herum einen Rand hochziehen.
Den Teigboden mit Ribiselmarmelade bestreichen.
Die ausgekühlte Nußfülle darüber verteilen.
Den restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen und die Fülle damit bedecken. Den Deckel mehrfach mit einer Gabel einstechen.
Den Kuchen bei 175 Grad eine Stunde backen.
Wenn die Torte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1039-Engadiner-Nusstorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at