

# Nußtorte

Rezept für 12 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                          | Menge               |
|--------------------------------|---------------------|
| Zitronenschalen                | ½ Stk.              |
| Feinkristallzucker             | 0.3 kg              |
| Vanillepuddingpulver           | 1.5 Pkg.            |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg.              |
| Backpulver                     | 1 Prise(n)          |
| Walnuss / Walnüsse             | 7 Stk.              |
| Butter                         | 1/5 kg              |
| Vollmilch                      | ½ Liter             |
| Gold Rum                       | 1 Esslöffel         |
| Rohe Hühnereier - mittel       | 8 Stk.              |
| Ribiselmarmelade               | 1/5 kg              |
| Weizenmehl (glatt)             | 1/5 kg              |
| Pflanzenöl                     | 5 Esslöffel         |
| Geriebene Walnüsse             | 0.18 kg             |
| Gehackte Nüsse                 | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Die 8 Eier mit 180 g Zucker schaumig schlagen.

Das Öl, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und 100 g geriebene Nüsse einrühren.

Diese Masse in eine vorbereitete Tortenform füllen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Anschließend auskühlen lassen.

## Fülle:

2/3 der Milch mit dem restlichen Zucker (120g) aufkochen, die restliche Milch (1/3) mit dem Puddingpulver verrühren und dazugeben. Den Pudding aufkochen lassen und kalt stellen.

Handwarme Butter schaumig rühren, Pudding, den Rest der geriebenen Nüsse (80g) und Rum begeben und gut verrühren.

Die Torte zwei Mal durchschneiden, mit Marmelade bestreichen, mit der Nuss-/Pudding-Creme füllen und zusammensetzen. (Etwas Creme für die Aussenseite und für die Rosetten aufheben.)

Die Torte aussen mit Creme bestreichen und den Rand mit gehackten Nüssen bestreuen.

Aus der restliche Creme Rosetten auf die Torte dressieren und mit je einer halben Nuss belegen. Anschließend die fertige Nusstorte einige Zeit lang kalt stellen.

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-524-Nusstorte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)