AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	99 Min.	Herbst	Schweiz

ENGADINER NUSSTORTE



Rezept: www.patrimoineculinaire.ch, 4. 12. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Jahr 1881 wurde die Torte von der Bäckerei Heinz & Tester in Toulouse kommerzialisiert. Ihr ebenfalls Bündner Angestellter Fausto Pult kehrte 1926 ins Engadin, nach Samaden, zurück, eröffnete eine Konditorei und verkaufte die «Engadiner» Nusstorte mit Erfolg.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

450 g	Süsser Mürbeteig	2 dl	Vollrahm
20 g	Butter	2 EL	Honig
200 g	Rohrzucker	2 Pr	Salz
250 g	Baumnüsse	1	Eigelb
		1 EL	Milch

ZUBEREITUNG

1.

Die Baumnüsse grob hacken und trocken leicht rösten.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Zucker hinzugeben und bei hoher Hitze vorsichtig hellbraun karamellisieren lassen. Nun Rahm, Baumnüsse und Honig hinzugeben und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Dann Rahmkaramell etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 200° C vorheizen. Den Boden und den Rand der Springform mit dem *Mürbeteig* 3 mm dick auskleiden. Den restlichen Teig ebenfalls dünn ausrollen und in Grösse der Backform zu einer runden Platte ausschneiden.

Die abgekühlte Nussmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen. Die Teigplatte darauflegen und ihre Ränder leicht mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Den überstehenden Teigrand auf die Teigplatte umklappen und mit einer Gabel vorsichtig festdrücken, so dass alles gut verschlossen ist. Dann die Teigplatte mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit der Gabel mehrmals einstechen.