

Engadiner Nusstorte



Aufwändiges aber lohnendes Rezept für das schweizer Traditionsgebäck.

Für den Mürbeteig

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß (das Eigelb aufheben)
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 400 g gehackte Walnüsse
- 250 g Honig
- 250 g Zucker
- 125 ml Sahne

Aus den o.g. Zutaten einen Mürbeteig kneten, in eine Plastiktüte packen und in den Kühlschrank legen.

Der Teig reicht für 8 Tartelettförmchen oder eine große Springform. Ich mag die kleinen Formen lieber und finde sie praktischer. Daher schreibe ich das Rezept nun für 8 Formen weiter.

Das übrig gebliebene Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und die Oberflächen der Torten damit bestreichen.

Herausnehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Danach in die Hand stürzen. Wenn man an einer Seite kurz mit einem spitzen Messer unter den Rand hebt geht das ohne Probleme. Bitte ein Geschirrtuch auf die Hand legen. Heißer Karamell kann böse Verbrennungen verursachen. Bitte hier auch kein Kind ran lassen.

Die Torten komplett auskühlen lassen und dann einzeln dicht verschlossen in Alufolie wickeln. So sollen sie mindestens 2 Tage durchziehen - sind aber wochenlang bei Zimmertemperatur haltbar und werden immer besser.