

Bündner Nusstorte (oder auch: Engadiner Nusstorte)

Das Schöne an diesem Rezept: es gelingt immer! 😊

Zutaten

Teig:

1. 275g Weißmehl
2. ¼ Teelöffel Salz
3. 175g Butter
4. 125g Zucker
5. 1 Eigelb

Füllung:

1. 150g Zucker
2. 125g Walnusskerne grob gehackt
3. 25g Mandelstifte
4. 200ml Sahne
5. 1 Esslöffel Honig

Backform:

- Springform oder gewellte runde Backform mit Rand, 22-24cm Durchmesser

Zubereitung Teig:

1. Zutaten 1-4 (nur diese!) in eine große Schüssel geben und zu einem weichen, glatten Teig verkneten, in 3 gleich große Teile teilen.
2. Backform mit etwas Butter ausstreichen
3. Für den Deckel der Torte 1/3 des Teigs nehmen und auf einem Backpapier in der Größe der Backform ausrollen und ausschneiden.
4. Den Teig-Deckel kurz in den Kühlschrank legen, danach mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel dicht einstechen.
5. Ein weiterer 1/3 des Teigs wird als Boden verwendet und in der Größe der Backform ausgerollt und ausgeschnitten und in die Form gelegt.
6. Das letzte 1/3 des Teigs wird als Rand verwendet: dazu den Teig in eine gleichmäßige Rolle formen, diese rund um den Rand ringförmig anlegen und andrücken. Es soll ein Rand von ca. 2 cm entstehen.
7. Den Boden mit einer Gabel (vorsichtig) dicht einstechen und ev. eine Viertelstunde kühlstellen, dann zieht sich der Teig beim Backen weniger zusammen.
8. Falls Teigreste übriggeblieben sind: diese könnten zur Verzierung der Torte verwendet werden.

Zubereitung Füllung:

9. Den Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun rösten - erst umrühren, wenn der Zucker flüssig ist!
10. Die Walnusskerne und Mandelstifte dazugeben und kurz mitrösten.
11. Danach die Sahne hinzugeben und das Ganze bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen.
12. Den Honig einrühren und die Füllung auskühlen lassen.

Fertigstellen:

13. Die Füllung wird nun auf dem vorbereiteten Tortenboden verteilt und glattgestrichen.
14. Der Rand des Teigs mit Wasser bepinseln und den vorbereiteten Tortendeckel gut andrücken (mit Wasser verbindet sich das besser). Zusätzlich mit einer Gabel den Teigdeckel auf dem Rand festdrücken.
15. Optional falls Teigreste übriggeblieben sind: damit kann nun die Torte verziert werden (z.B. mit Förmchen ausstechen, mit Wasser benetzen und aufkleben)
16. Danach Ofen auf 180 Grad vorheizen und auf der untersten Schiene für ca. 55 Minuten backen.

Haltbarkeit:

In Frischhaltefolie eingeschlagen und im Kühlschrank aufbewahrt ca. 2-3 Wochen! 😊

Tipp:

Gleich nach dem Backen den Rand etwas lösen, damit – falls etwas Füllung ausgelaufen ist – das Ganze nicht festklebt. Die Torte aus der Form lösen solange sie noch warm ist, am besten mit einem breiten Holzspatel. Ich persönlich mag es, wenn die Torte zum Schluss noch mit einer Schokoglasur überzogen wird, aber das ist natürlich Geschmackssache.