

Engadiner Nusstorte

Kochen mit Hugo

Vor- und Zubereiten: ca. 2 Std

Für eine Springform mit 22cm ∅

Für den Mürbteig

- | | | | |
|---|---------|--------|--|
| 1 | 150 g | Butter | in einer Pfanne schmelzen. |
| 2 | 150 g | Zucker | in eine Schüssel geben, verrühren und mit |
| | 1 | Ei | dem geschmolzenen Butter mischen |
| | 1 Prise | Salz | |
| 3 | 300 g | Mehl | hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. |

Den Teig für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Füllung machen:

- | | | | |
|---|-------|-------------------|--|
| 4 | 200 g | Baumnüsse | grob hacken |
| 5 | 1 EL | Gemahlene Mandeln | mit den Nüssen mischen und zur Seite stellen |
| 6 | 300 g | Zucker | in einer weiten Pfanne karamelisieren, bis er schäumt. Pfanne vom Herd nehmen. |
| 7 | 2 dl | Rahm | dazu geben und rühren bis alles wieder glatt ist. |

Nüsse (und Mandeln) erst jetzt dazu geben. Umrühren und zur Seite stellen.

Je ein Drittel des Teiges für Boden, Deckel und Rand verwenden. Mürbteig auswallen geht am einfachsten mit Backpapier und Klarsichtfolie. Deckel zuerst formen und dann in den Kühlschrank stellen, sodass man ihm am Ende einfach auflegen kann. Boden auf dem Backpapier in die Form geben, den Rand ausbuttern und ca. 2.5cm hoch mit Teig auskleiden. Dann die Füllung in die Form geben. Deckel drauf legen, überschüssigen Rand herunter falten und gut andrücken.

Torte in den kalten Ofen auf ein Gitter stellen. Backen: 10 Minuten auf 250°C, dann ca. 20 Minuten auf 180°C fertig backen bis die Torte goldbraun ist.