Engadiner Nusstorte

Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei Töpfle und Deckele

Zutaten:
1 Springform à 28 cm Durchmesser

Für den Teig:
80 g Zucker
200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 kleineres Ei

Für die Füllung:
300 g Walnüsse
200 g brauner Zucker
50 g Honig
2 EL Wasser
125 ml Sahne

Sonstige Zutaten:
etwas Butter
etwas Mehl
20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:
Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

Für die Füllung:
Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.