

Engadiner Nusstorte



Bleibt sehr lange frisch und lecker! Kuchenklassiker aus der Schweiz.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

200 g kalte Butter
300 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Eigelb

Für die Füllung

3-4 EL Johannisbeer-Gelee
150 g Walnusskerne
150 g Pekannusskerne
200 g Zucker
200 g Sahne
2 EL flüssiger Honig
1 Eiweiß

Ausserdem

1 Eigelb
1 TL Milch
Einige Walnuss- und/oder Pekannusskerne
50 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig bis auf die Butter in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden, dazugeben und einem glatten Teig verkneten. Ich benutze dazu erst die Küchenmaschine, knete dann aber mit der Hand weiter. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit die Nüsse grob hacken und beiseitestellen.
3. Für die Füllung Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Zuerst die Sahne dann die gehackten Nüsse dazugeben, verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Honig unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Erst dann das Eiweiß unterrühren.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Boden einer 24er-Springform mit Backpapier belegen, den Rand der Form einfetten (alternativ Boden und Rand einfetten).
6. Nach der Kühlzeit die Hälfte vom Teig rund ausrollen (24 cm ø) und den Boden der

Backform damit belegen. Vom restlichen Teig ca. 1/3 für den Rand verwenden, dazu den Teig zu einer langen Rolle formen, in die Form legen und mit der Hand an den Rand drücken. Mit der Gabel einige Male den Teig am Boden einstechen.

7. Das Johannisbeer-Gelee kurz erwärmen, glattrühren und auf dem Teig verstreichen, den Rand dabei aussparen.
8. Die Nuss-Sahne-Füllung in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
9. Den restlichen Teig wieder zu einem Kreis ausrollen (24 cm ø), über Füllung und Teigrand legen und rundherum etwas andrücken. Wieder mit der Gabel einige Mal die Teigdecke einstechen oder sternförmig mit dem Messer einschneiden.
10. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigdecke gleichmäßig damit einpinseln.
11. Backzeit in der Ofenmitte ca. 45 Minuten.
12. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
13. Für die Deko die Schokolade hacken und schmelzen. Nach Wunsch Walnuss- und/oder Pekanuskerne zur Hälfte in die Schokolade tauchen und dekorativ auf der Torte verteilen