

Engadiner Nusstorte

by Andreas - Montag, Oktober 08, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/engadiner-nusstorte/>



Und wer hat's erfunden? Die Schweizer! Wie so vieles. Auch die berühmte Engadiner Nusstorte (auch Bündner Nusstorte) wurde hier erdacht. Sie trat dann ihren Siegeszug um die Welt über Toulouse an, wo sie von Schweizer Zuckerbäckern sehr erfolgreich gebacken wurde. Und spätestens seit Guildo Horn (der mit den Nussecken) wissen wir, wie gut gebackene karamellierte Nüsse mit Teig schmecken können. Meine Version habe ich mit Rumrosinen und Kakaopulver erweitert.

300 gr. Mehl

450 gr. Zucker

150 gr. Butter

20 gr. Butter zum Einfetten der Backform

1 Ei

200 gr. Walnusskerne

200 gr. Haselnusskerne

200 gr. Schlagsahne

2 TL Kakaopulver

50 gr. Rosinen

4 cl Rum

Salz

Puderzucker

Die Rosinen mit dem Rum 1-2 Stunden quellen lassen. Unterdessen das Mehl, 150 gr. Zucker, das Ei, die Butter, das Kakaopulver und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Die Walnuss- und die Haselnusskerne grob hacken. Die restlichen 300 gr. Zucker in einer Pfanne mit den gehackten Nüssen karamellisieren. Dann die Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Rumrosinen dazu geben.

2/3 des Teiges ausrollen und in eine eingefettete Springform (24 cm Durchmesser) legen. Dabei den Teig an den Ränder hoch drücken.

Nun die Nussmasse auf dem Teigboden verteilen und den restlichen Teig ebenfalls rund ausrollen und als Deckel auf die Torte drücken.

Im Backofen bei 160 Grad 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Weitere Empfehlungen:

Zitronentörtchen mit Punschglasur

Ein Ausflug nach Wien ist für mich immer verbunden mit einem Punschtörtchen im Cafe Heiner. Nu...

Vanillekipferl

Ich erinnere mich noch sehr gut an die alljährlichen Weihnachtsteller aus meiner Kindheit. Nebe...

Amerikanische Pancakes

Ahornsirup kommt bei uns eher selten zum Einsatz. In Amerika ist das ganz anders. Da gehören zu...